



2~3人分(5個)

調理時間 約40分

作り方

1. ボウルにもち粉を入れ、熱湯を数回に分け加えながら、ゴムべらで練る。触れる熱さになったらまとまるまで手でこねる。
2. 1.の生地を1cmの厚さに伸ばし、ラップで包み、電子レンジで加熱する(600wの場合2分30秒)。
3. 2.を電子レンジから取り出しラップを外し、水(分量外)を張ったボウルで15秒ほど冷ます。
4. バット等に打ち粉を敷き、3.の生地を5等分にする。
5. 4.を丸くうすく広げ、あんこをのせ、生地を伸ばしながら包み、打ち粉をまぶす。

材料

- ・ もち粉 150g
- ・ 熱湯 125cc
- ・ あんこ(30gの大きさに丸め) 150g
- ・ 打ち粉(上新粉またはかたくり粉) 適量