

<p>材 料 (4～5名分)</p>	<p>うるち粉 (もち米入) 200g あんこ400g (つぶあん・こしあん お好みで・・・) 砂糖 少々 塩 少々</p>
<p>作 り 方</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. なべに火をかけ沸騰させる。 2. ボールにうるち粉を入、沸騰したお湯をすこしづつ入れる。 3. お湯を入れながら、同時に箸でかき混ぜる。パサパサした状態になったら お湯を入れるのをやめます。 4. 熱いので、少しさましてから手で粉を練ります。 (赤ちゃんのほっぺくらいのやわらかさがベスト) 5. 練りあがったら、親指くらいの大きさにちぎり丸めて、まん中を指でへこませます。 6. 大きななべに水を沸騰させ、その中に丸めただんごを入れ浮き上がったらざるですくう。 7. 市販されているあんこを水でとかし、好みに味付けをする。 (さとう、しお少々) 濃さはトロトロくらいがよい。 8. すくいあげたもちは、おわんに入れその中に⑦を入れ出来上がり。
<p>アドバイス</p>	<p>もちをこねすぎると、かたくなるのでほどほどにこねてネ！ あんこは、トロトロくらいがベスト… お塩を入れると、甘さがひきたつよ！！</p> <p>秋から冬にかけて、老若男女問わず、大受けの一品です。 是非、チャレンジしてみてください。</p>