

「もち姫」のお汁粉 台湾スイーツ芋圓風

岩手県産の小麦「もち姫」は小麦粉なのにもち米のようなねばりと弾力があり時間がたっても固くなりにくい特徴があります。

材料(4人分)

もち姫	200g
水	130 cc
こしあん	適量
水	//
焼き芋	1/2 本
バナナ	1 本
ゆで小豆	大さじ 4



- ①もち姫 200gに水 130 ccを加えて練り上げひと固まりにして30分ほど寝かせます。
- ②鍋にたっぷりのお湯をわかして、沸騰したら①の生地を小さく丸めて入れ、浮き上ってからさらに3分程ゆでて冷水にとります。(お汁粉にする場合はゆで上げて直節あたためたあんこに入れても良いでしょう)
- ③お汁粉に②のだんごを直接入れ、小さく切った焼き芋とゆで小豆・バナナをトッピングします。温めても冷たくしてもどちらでもおいしくいただけます。



Uchu・Uchu
料理セミナー

