くるみもち

●材料（4 人分）

もち・・・・・・・400ｇ（切りもちなら 8 個）
くるみ・・・・・・120g
A ┌ザラメ・・・・100g
　└水・・・・・・50ml
緑茶・・・・・・・大さじ 2
上白糖・・・・・・60g
しょうゆ・・・・・小さじ 2
塩・・・・・・・・ひとつまみ（1g）

●作り方

1　A の材料を鍋に入れ、火にかけてシロップを作る。
2　くるみを 1 と緑茶でのばしながら、なめらかになるまですりつぶす。
3　くるみをすりつぶしたら鍋に入れ、残った 1 と緑茶と砂糖、しょうゆを入れて火にかける。
4　切りもちを湯煎またはレンジで温める。
5　温めた切りもちに、3 をかけたら完成。

ワンポイント

くるみあんに緑茶を使うことで風味が良くなります。