

# ゆべし (ニッキ)



## ●材料 (5~6 本分)

米粉	800g	しょうゆ	100ml
もち粉	200g	熱湯	1000ml
ザラメ	500g	ごま	少々
上白糖	500g	くるみ	お好みで
薬味 (ニッキ・丁子・胡椒)	1 升用		

## ●作り方

- 1 ボウルに米粉ともち粉、薬味 (ニッキ)、ザラメ、しょうゆを入れて混ぜ合わせる。
- 2 1 に熱湯を注ぎ入れてこねる。
- 3 蒸し器に蒸し布を敷き、その上に2を細かくちぎって隙間を空けながら並べる (蒸し布の上にさらにクッキングシートを敷いてから並べても良い)。蓋をして、強火で 20~30 分間蒸す。
- 4 3 が蒸し上がったらボウルに取り出し、上白糖を 2~3 回に分けて加えながら、よくこねる。
- 5 4 に片栗粉 (取り粉) をつけ、巻きす等を使用して筒形に整える。
- 6 好みの厚さに切り分けて、完成。  
※照りつけ用に、黒砂糖 (またはザラメ) 大さじ 2 としょうゆ小さじ 1 を煮詰めて冷ましたものを、表面に刷毛で塗ってもよい。



## ワンポイント

蒸し上がったら、手早くよくこねることがポイント。大変熱いので、軍手やゴム手袋の上にポリ手袋をつける等して、やけどしないように素早く仕上げるのがおすすめ。