

ゆべし（きなこ）



●材料（5～6 本分）

もち粉・・・・・・・・400g
青きな粉・・・・・・・・600g
上白糖・・・・・・・・500g
水・・・・・・・・500ml
塩・・・・・・・・小さじ 1

●作り方

- 1 ボウルに米粉ともち粉、水を入れてこねる。
※水の量を多くするとやわらかくなります。（200～500ml 程度）
- 2 1をボウルに入れたまま蒸し器に入れ、20 分程度蒸す。
- 3 別のボウルにきな粉、上白糖、塩を入れて、よくかき混ぜる。
※砂糖の量はお好みで減らしても OK。
- 4 2が熱いうちに3に入れて混ぜ、よくこねる。
- 5 巻きす等で形を整え、好みの厚さに切り分けて、完成。



ワンポイント

蒸し上がったもち粉をきな粉と合わせる際は、きな粉の中に入れ込みながらゆっくり、力を入れてまとめていくのがポイント。すべてのきな粉がまとまるまでよくこねます。