

ゆべし（ごま）



●材料（2本分）

米粉・・・・・・・・・・240g	お湯・・・・・・・・・・300ml
もち粉・・・・・・・・・・60g	上白糖・・・・・・・・・・50g
ザラメ・・・・・・・・・・120g	すりごま（黒）・・・・160g
しょうゆ・・・・・・・・大さじ2強（40ml）	白ごま・・・・・・・・・・少々
塩・・・・・・・・・・小さじ1	

●作り方

- 1 ボウルに米粉ともち粉、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、2を細かくちぎって蒸し器に並べて、強火で20～30分間蒸す（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）。
- 4 蒸し上がったらボウルに取り出し、上白糖とすりごまを合わせておいたものを2～3回に分けて加えながら、しっかり混ざるまでよくこねる。
- 5 片栗粉（取り粉）を使用して4を筒型にし、白ごまを散らしてから巻きす等を使用して形を整える。
- 6 好みの厚さに切り分けて、完成。



ワンポイント

黒ごまをふんだんに使用した、香り豊かなゆべしです。