

ゆべし (ゆず)



●材料 (2 本分)

米粉 240g

もち粉 60g

上白糖 120g

塩 小さじ 1 と 1/3

お湯 300ml

上白糖 50g

ゆず 適量

●作り方

- 1 ボウルに米粉ともち粉、砂糖 120g、塩、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。
- 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 別のボウルに砂糖 50g、ゆずの皮の千切り（またはみじん切り）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

ゆずの風味が爽やかなゆべしです。果汁や果肉を加えてもおいしいです。