

かまもち



●材料（4人分）

くるみ・・・30g

A 玉砂糖・・・15g

黒糖・・・15g

みそ・・・大さじ1

B 米粉・・・120g

薄力粉・・・30g

塩・・・小さじ1/4

熱湯・・・100ml～120ml

●作り方

- 1 くるみをすり鉢に入れて粗めにすり、Aの調味料を加えてすったら、8等分にする（すって調味料を合わせると、まとまりのあるあんになります）。
- 2 Bを混ぜ合わせたら、熱湯を注ぎ入れて箸でかき混ぜ、さらに手でよくこねて、耳たぶより少しやわらかいくらいの生地に仕上げたら、生地を8等分にする。
※生地が固い場合は熱湯を追加して加える。
- 3 2の一つを手のひらに取り、7～8cm 位の大きさに麺棒で軽く伸ばしながら丸く広げる。1を中に入れたら生地を半分に折り、端を合わせて周りをくっつけて鎌の形にする。
- 4 鍋にたっぷりの湯を沸かして3を茹で、浮いてきたら水に取り、冷めたらザルに上げる。



ワンポイント

食べたときに中身が垂れない、食べやすいかまもちのレシピです。お好みで、米粉と薄力粉の分量を変更しても良いです。