

石垣もち



●材料（2人分）

小麦粉・・・・・・・・・・100g	ベーキングパウダー・・小さじ1
砂糖・・・・・・・・・・75g	卵・・・・・・・・・・1/2個（25g）
赤ささげ（煮豆）・・・・200～250g	みそ・・・・・・・・・・小さじ1/2
干し椎茸・・・・・・・・・・小1枚（1.5g）	水・・・・・・・・・・75ml
くるみ・・・・・・・・・・25g	サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1

●作り方

- 1 干し椎茸は水で戻してからみじん切りにし、くるみも刻む。
- 2 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
- 3 卵を割りほぐし、みそと水を加えて混ぜ溶かす。
- 4 3にささげ、椎茸、くるみ、サラダ油を加えたら、2の粉を加えてさっと混ぜる。
- 5 フライパンに薄く油をひき（分量外）、中火で15分焼き、裏返してさらに焼く。



ワンポイント

切り口のささがけが石垣のように見えます。焦げないように焼くのがコツです。