



ねこもち (のり)



材料 (1白分)

もち米	7合
小米	3合
糸あおのり	9g
塩	大さじ1
とり粉	適量

作り方

- ① もち米・小米を合わせ洗い、水に一晩浸けておく。
- ② ①をざるに上げ、水気をきり、湯気のあがった蒸し器で30～40分蒸す。※蒸し具合は米の色を見て確認する。
- ③ もちつき機に②を入れ搗く。ある程度搗けたところでのり・塩を加えさらに搗きあげる。
- ④ とり粉を敷いたところに、③を取り、手に粉をつけ、2等分に分け、形を整える。

Point

もち米100%で作られるお餅と比べ粘りや伸びが少なく米の粒々した食感が楽しめます。

