



よもぎだんご



Point

春にとれるよもぎの新芽を使った
よもぎだんごです。
蒸し器を使わずに電子レンジででき
る簡単レシピです。



材料 (作りやすい分量)

上新粉	100 g
白玉粉	100 g
砂糖	20 g
ぬるま湯	約 200ml
よもぎ	適量
あんこ、きなこ	お好みで

よもぎの下処理

- ① 摘んできたよもぎをたっぷりの水のなかで水を変えながらよく洗い、ざるにあげる。
- ② 鍋にたっぷりのお湯をわかし塩大さじ1を加え①のよもぎを入れさっとゆでる。冷水につけ20分間あく抜きをする。

作り方

- ① 下処理したよもぎを粗みじん切りにし、すりばちですりつぶす。
- ② 粉類と砂糖を耐熱ボウルに入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ぬるま湯(熱湯は不可)を少しずつ入れ耳たぶくらいのかたさにする。(粉によってはぬるま湯の量が変わるので少しずつ加える)
- ④ ラップをして600Wで2分加熱する。
- ⑤ ぬらしたすりこぎでよくたたく。そのあと手でよくこねる。
- ⑥ さらに電子レンジで3分加熱し、先ほどと同じようにこねる。よもぎを加えよくこねる。
- ⑦ さらに電子レンジで1分間加熱しよくこねる。
- ⑧ 好みの個数に分けあんこを入れたり、のせたりしていただく。