

今宮神社のあぶり餅

■材料(約6人分)

<もち>

- ・もち粉…160g
- ・砂糖…20g
- ・水…200ml
- ・きなこ…適量

<たれ>

- ・白みそ…60g
- ・砂糖…40g
- ・きな粉…10g
- ・水…140ml



■作り方:

1. 小鍋に白みそ・砂糖・きな粉を入れ、水を少しずついれてだまにならないように溶かす。
火にかけてぐつぐつしたら火からおろし、冷ましておく。(冷ますととろみが出る)
2. もち粉と砂糖を耐熱容器にいれ、そこに水を少しずつ加えてだまが無くなるまで混ぜる。
3. ラップをして電子レンジ600Wで2分加熱する。電子レンジから取り出し、濡らしたしゃもじでよく混ぜる。
4. 再度ラップをして電子レンジ600Wで1分加熱する。
電子レンジから取り出し、濡らしたしゃもじで生地につやと粘りが出てボウルにくっつかなくなるまで混ぜる。
5. きな粉を広げたトレーの上にもちをのせる。
もちの表面全体にきな粉をまぶし、親指くらいの大きさにちぎり、2本の竹串にもちをさしていく。



6. コンロの火で焦げ目をつける。

※やけどに注意! 竹串が燃えないように注意!



7. 1のタレを焦げ目をつけたもちにかけて完成!