

米粉のおやき（4ヶ分）

材 料

- ・上新粉 100g
- ・熱湯 80ml
- ・あんこ 140g

・調味料

砂糖・・・大さじ2

作り方



1. 下準備

上新粉を熱湯で練る。最初菜箸等で混ぜると良い。

平らにして、ふんわりラップをして電子レンジ(600W)で様子を見ながら2分30秒加熱する。

あんこを4等分し、丸めておく。

2.

加熱し終わったら、生地を水につけて粗熱を取る。

水気を切ってから、ひと塊になるまで練る。

砂糖を加えてさらに練る。

3.

生地が滑らかになったら4等分にして、あんこを包む。

フライパンで焼き目をつけて出来上がり。