

くるみゆべし

【 材 料 】 (1人分)

白玉粉	...	10g
水	...	12g
黒砂糖	...	8g
味噌	...	2g
水	...	10g
上新粉	...	10g
くるみ	...	5g



(飾り用含む)

【 作り方 】

- ① 白玉粉を分量の水でまとめる
- ② 鍋に黒砂糖+味噌+水を煮立て黒砂糖を溶かす
- ③ ②を弱火にかけ、上新粉を入れまとめる
- ④ ③+①を加えよく混ぜる
- ⑤ ④に粗く刻んだくるみを混ぜ、等分する
- ⑥ 長丸に形を作り指でくぼみをつけ、飾り用のクルミを押し付けるようにつける
- ⑦ 蒸し器にオーブンシートを敷いて⑥を並べ、強火で10分～15分透き通るまで蒸し、出来上がり！