

ずんだ餅

材 料【4人分】

上新粉…100 g

抹茶…少々

ぬるま湯…100～120cc

エダマメ…200 g

塩…少々

ハチミツ…大さじ1

砂糖…大さじ1

黒ゴマ…少々

作り方

- ①上新粉を半分に分け、片方に抹茶を混ぜる。
- ②①をそれぞれ3分の2量のぬるま湯と混ぜ、少しずつ湯を加えながら耳たぶくらいのかたさにする。
- ③②を直径2 cmほどに丸めて5分ほど蒸す。
- ④エダマメを15分蒸し、莢から外してつぶす。塩、ハチミツ、砂糖を加えて混ぜ、粗熱をとる。
- ⑤③を串に刺し、④を塗って黒ゴマをふりかける。

