

献立名（もちむぎ焼餅）

もちむぎスイーツ part3 もちむぎ焼餅

食欲の秋！ 福崎町特産のもち麦の粉をつかった素朴な味のおやきはいかがですか？さつまいも、かぼちゃなど、身近にあるものをあんに使うといいですよ。



材料（15個分）

もちむぎ粉：250g 砂糖：20g 水：1カップ バター：少々 サラダ油：少々
あん：120～150g 黒ごま：少々

作り方

- ① 粉はふるいにかけて、砂糖とあわせる。
- ② 水を入れながら粉を練り、耳たぶぐらいのやわらかさになるように水を調節し、皮を作る。
- ③ あんと②の皮を15等分する。 あんを包むまで濡れ布巾をかけておき、乾燥を防ぐ。
- ④ ③の生地を丸く伸ばし、中心にあんを載せて包み込む。
- ⑤ 表面を軽く押し、ごまを真ん中に飾り、とじ目を下にしておく。
- ⑥ ⑤を蒸し器で15分程度蒸す。
- ⑦ バターを溶かし、サラダ油と混ぜる。
- ⑧ フライパンに⑥をひき、蒸しあがった餅を焼いて、できあがり。