



● レシピ印刷 (PDFファイル)

【里18】 笹餅

笹餅はおいしいけどすぐにかたくなってしまいます。
里いもを入れると2, 3日はやわらかく食べられます。お試し下さい。

クリックすると拡大になります



作り方1に対応



作り方2に対応



作り方2に対応



作り方4に対応



作り方5に対応



作り方7に対応



作り方7の注に対応



完成品

● 材料： 50個分

・もち米	2kg
・あん（市販品）	1kg
・笹の葉	100枚
・里いも	170g

● 作り方

1. もち米はきれいに洗い、水に一晩浸し、そのあとはざるにあけて水を切っておく。
2. 里いもをおろし金ですりおろしておく。
3. 餅つき機で餅つき（蒸らし、つき）開始。（注 つきあがりの時間を事前に確認しておいて下さい。）
4. 餅をつき始めたところで、すりおろした里いもを少しずつ入れていく。
5. あんをあらかじめ50個ほど、団子状に分けておく。
6. つきあがった餅は水を少々入れたボウルに取り出す。やけどに注意！
7. 適当な大きさにもちを切り取ってあんを包み、それを笹の葉に包んでできあがり。

注) このとき、2枚の笹で重ね包みます。もちは笹の葉の裏側に乗せるようにします。