



(1) あずきな餅の材料

・上新粉	200g
・あずきな (粉の10%)	20g
・砂糖 (粉の7%)	14g
・熱湯 1カップ	200g

**あずきな餅**

あずきはサッとゆで、水に冷ます。(冷凍のものは戻しておく)よくすっておく。

粉に砂糖を加え、熱湯をかけてよくこねる。

これを直径二センチ、長さ二十センチくらいの棒状にしてよく蒸す。

蒸し上ったらこねて、 の草をませ、更にこねる。(あんを包んで食べる)