

やきもち 作ってみよ!! (5個分)

(材料)

白玉粉 150g

もちやパウダー 10g

(もちやがイヤな人は入れなくてもいいよ)

牛乳 150cc

つぶあん 150g

(調味料) サラダ油

(作り方)

① ボウル用意

② 白玉粉 150g 入れる

③ もちやパウダー 10g 入れる

④ 牛乳 を 50cc 入れる

⑤ 手 で 混ぜる

⑥ 牛乳 を さらに 50cc 入れる

⑦ 手 で 混ぜる

⑧ 牛乳 を 大さじ 2 入れる

⑨ 手 で 混ぜる

⑩ この時点で 耳たぶ くらいの やわらかさ に なっていたら 牛乳 を 入れるのを やめる

⑪ まだまだ だったら

大さじ 1 入れては 手 で 混ぜる。

これをくりかえす

⑫ 5 等分して まるめる

⑬ あんこ を 5 等分して まるめる

⑭ ⑫ を ○ → ◯ に 平ら にする

⑮ あんこ を ⑭ で つつむ

⑯ 手 で つぶして 1cm は ぶくらいにする

⑰ フライパン 用意

⑱ サラダ油 大さじ 1 入れる

⑲ 強火 にかける

⑳ 30 秒ほど 中火 にする

㉑ もち を 入れる

㉒ 片面 1分 やく

㉓ ひっくりかえす

㉔ さらに 1分 やく

㉕ 火 を とめて でき上り

イライラしてどいばっと
牛乳入れたら失敗するヨ