

千葉県 船橋市

## 小松菜もちもち



### 材料 (6個分)

小松菜 (葉の部分をざく切りにする)	50g
米粉	100g
とうにゆう	120cc
粗製糖 (そせいとう)	30g
* さとうでもよい	
重そう	小さじ 1/2
さつまいも (1cm角に切り水につけたもの)	60g

## 作り方



1. フードプロセッサーに小松菜を入れ、そこへとうにゆうを加え、細くなるまで混ぜる。



2. そせいとう、重そうを加えてまぜ、最後に米粉を加えて混ぜる。



3. 容器に流し入れ、水気を切ったさつまいもをのせる。



4. むし器で 10～15 分むす。