

香川県 高松市

うずまきもち



材料

こしあん	150g
小麦粉	15g
もち粉（またはだんご粉）	125g
ゆるま湯	100cc
かたくり粉	てきりょう

作り方



1. もち粉にゆるま湯をいれ、よくこね、ひと固まりにする。



2. こしあんに小麦粉を入れて混ぜあわせ、ひと固まりにする。



3. ①と②を分けてむし器にいれ、強火で 30 分むす。



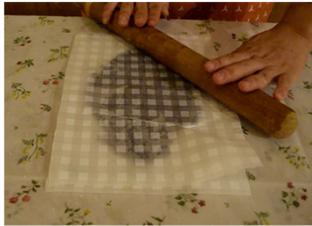
4. それぞれをボウルに入れる。
熱いうちにすりこぎなどでねばりが出るまでこねる。



5. クッキングシートにうすくかたくり粉をまぶし、
もちをのせて、軽くかたくり粉をまぶす。



6. クッキングシートをかぶせて、
めんぼうで厚さ 1cm くらいにのぼす。



7. あんもクッキングシートにのせて、
もちとおなじ大きさになるようにのぼす。



8. のぼした 2 まいを重ねあわせ、手前からまいていく。



9. まきあがったら、シートに包んだまま 10 分くらいおき、
はしから 1cm の厚さに切る。