

やせうま



材料

地粉（じごな）	100g
*ない時ば入れなくてもよい	
しお	ひとつまみ
水	50g くらい
ゆでる用のしお	ひとつまみ

<きなこさとう>

きなこ	15g
さとう	15g
しお	ひとつまみ

作り方



1. じごなにしおをいれ、水をすこしずつくわえてみみたぶくらいのやわらかさになるまでこねる。



2. かたくしぼったふきんをさらにのせる。6つにわけてほそながくまるめる。



3. ラップをかけて 30 分くらいやすませる。



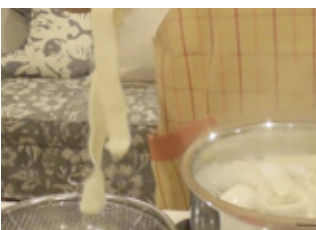
4. きなこさとうの材料を混ぜ合わせる。



5. なべにゆをわかして、しおもすこしくわえる。



6. 生地を手でほそながくのぼしながら入れてゆでる。うき上がってきたら中まで火が通るまでそのまま 3 分くらい煮る。



7. ザルにあげ、すいぶんをきる。



8. きなこさとうの中に入れて、全体をまぶす。