

愛媛県 松山市

## しょうゆもち



### 材料 (5個分)

上新粉	100 g
さとう	80 g
熱湯	80cc
しょうゆ	大さじ 1
おろししょうが	小さじ 1/2

## 作り方



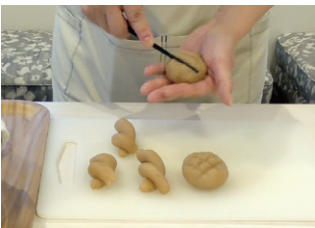
1. 上新粉とさとうをまぜ、熱湯、しょうゆ、おろししょうがを加えて、木べらでまぜる。



2. むれぶきんの中に流しこみ、むし器で 20 分むす。



3. 取り出して、すりこぎでつく。



4. (手に水をつけて) 形を作る。  
(ねじり形、かめのこう形)



5. むし器に入れて、5～10 分むす。