

Recipe

草もち（18 個分）

春の訪れを手作り草もちで祝おう



【材料】

★ 上新粉	300g
★ 熱湯	200cc
★ 白玉粉	50g
★ 水	60cc
砂糖	大さじ 1
★ こしあん(小倉あん)	450g
★ 粉末よもぎ	10g
(よもぎを茹でてしぼった場合は 50g)	
★ きな粉	適宜

【作り方】

1. 粉末よもぎは大さじ3の水で戻してかるく絞っておく。
2. 白玉粉50gをボールに入れ、水60ccを少しずつ加えてよく混ぜ合わせる。
3. 別のボールで、上新粉300gに200ccの熱湯を少しずつ加え、木しゃもじで混ぜ、大体混ぜ合わせたら、その中に練った白玉粉を加えてよく練り合わせる。
4. 蒸し器に大きい濡れ布巾を敷き、湯気が出始めたら③を一握りずつ細長く握り、隙間をあけて重ならないように縦に並べ、蓋の下にも布巾を当てて蒸す。湯が強く沸騰してから12～13分位蒸し、割ってみて中まで透き通っていたら、蒸しあがり。
5. 大きいボールに水をたっぷり入れ、蒸し器に敷いておいた布巾の四隅を持ち、ボールの水にそのままつけて冷やす。急激に冷やすことでお餅のつやがよくなります。
6. ⑤を別のボールに移して一度よくこねてからよもぎを入れ、再び手水を使いながらよく捏ねる。この時に大さじ1の砂糖を加えることで、出来上がってからも固くなりにくい。
7. 捏ねあがったお餅と、あんは各18個に分けて丸めておく。
8. 手に、水を付けて軽く生地を伸ばして、真ん中に丸めておいたあんこを生地で包む。
9. 丸めて形を整え、上からきな粉をまぶして出来上がり。



株式会社井上天極堂
特選粉末よもぎ若草 200g