

焼もちー梅が枝餅風

だんご粉を使って作った餅生地、ぱりっと香ばしく焼きました



材料(8個分)

だんご粉	100g
水	80ml
粒あん	120g
なたね油	適量

作り方

- 1 粒あんは8等分して丸めておく。
- 2 だんご粉に水を少しずつ入れてこねる。
- 3 しっとりしてひとかたまりになり、耳たぶくらいの柔らかさになるまで練る。
- 4 3を8等分にして丸め、平たく伸ばす。真ん中の部分にあんをのせ包み、平たくつぶして形を整える。
- 5 熱したフライパンに、なたね油を薄くひき、両面焼く。