

優しい甘さが懐かしい

年輪 (バームクーヘン)

郷土の
お菓子

材料 (10人分)

もち米粉…… 150g	砂糖…………… 300g
牛乳…………… 300cc	バター (無塩) …… 80g
薄力粉………… 150g	卵…………… 3個
枝豆…………… 60g	重曹…………… 少々

作り方

- 1 ゆでた枝豆のうす皮を取り、分量の牛乳の半分くらいを入れて、ミキサーにかける。
- 2 卵に砂糖を加え、泡立てないようかき混ぜる。
- 3 もち粉、薄力粉、重曹はよく混ぜて、ふるいにかける。
- 4 2.に3.を加え、さらに湯せんしたバター、枝豆入り牛乳、残った牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。
- 5 暖めたホットプレートに薄くのばし、表面にも火が通ったら巻いて仕上げる。



もちもち食感

すまし餅

郷土の
お菓子

伝統
料理

材料 (10人分)

うるち米粉… 600g	(もと)
もち米粉…… 200g	ざらめ…… 1kg
醤油…………… 100cc	温湯…………… 400cc
水…………… 3カップ	醤油…………… 200cc
白砂糖……… 700g	

作り方

【もとの作り方】

- 1 鍋にざらめを入れ、弱火で静かに焦げつかないようにゆっくり溶かす。
- 2 紫色の煙がでるまで、へらでかき混ぜながら、ざらめを焼く。
- 3 火からおろして温湯を入れ、次に醤油を入れ、少し煮つめる。

【もちの作り方】

- 1 分量の粉、醤油、水をこね合わせ、耳たぶ位の固さによくねる。
- 2 湯気の上上がった蒸し器にちぎって入れ、約17～18分位蒸す。
- 3 2.をすり鉢にあけ、すりこ木でよくすりつぶす。
- 4 3.をのし板にとり、手に白砂糖をとりながら餅と混ぜよくこねる。はじめから、白砂糖を多く入れると、まとめるのが難しい。
- 5 “もと”を入れさらによくこねる。色具合をみながら“もと”を入れていく。
- 6 好みの形に整える。

