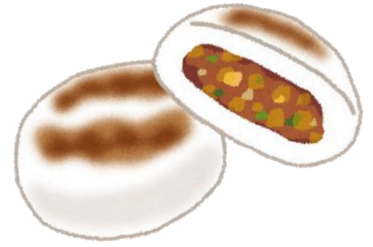


# おやき



☆材料	まきの粉	500 g
	こし餡	500 g
	お湯	350 c c
	乾燥よもぎ	25~30 g

## ☆作り方

- ① まきの粉と乾燥よもぎをよく混ぜ合わせてからお湯を数回に分けて入れてよく混ぜる
- ② 手でまとめながら、少し固いかなと思う位にしっかりと練る
- ③ ②の生地を蒸気がよく通るように適当な大きさに分割して布巾の敷いてある蒸し器で約20分蒸す
- ④ ③の生地を布巾ごと水を入れたボウルに入れ粗熱をとる
- ⑤ 粗熱の抜けた生地を布巾でまとめ弾力が出るまでよく揉む
- ⑥ ⑤の生地と餡を25等分する
- ⑦ 生地を厚めに楕円形に伸ばし、餡をのせ半分に折って口を閉じる  
(餡が出ないように口をしっかりと閉じる)
- ⑧ フライパンにサラダ油を薄くしき、中火で熱し表面が少し焦げる位まで焼く