

# ちまき



☆材料	約50個分	
	まきの粉	1000 g
	砂糖	200 g ~ 300 g
	塩	少々
	お湯	約500cc ~ 700cc
	笹の葉	50枚

## ☆作り方

- ① まきの粉と砂糖をよく混合する  
その後、お湯を数回に分けて入れよく混ぜる
- ② 手でまとめながら少し硬いかなと思う位まで練る
- ③ 笹の葉をきれいに水洗いし、1枚ずつ拭いておく
- ④ ②の生地を適当な大きさに分割し、笹の葉で包む  
蒸気のたった蒸し器（布巾を敷いておく）で  
15~20分間蒸す

※蒸す代わりに熱湯で茹でてでもOKです※

- ⑤ 蒸し上がったちまきをボールに溜めた冷水にさっとくぐらすと葉離れがよくなります