

きんかもち



◎きんかもち

材料

小麦粉	1kg	あん
塩	大さじ2分の1	黒砂糖
熱湯	1500から1600cc	くるみ（荒く刻む）
		味噌

作り方

1. 小麦粉に塩を入れふるう
2. 黒砂糖、くるみ、味噌を混ぜ合わせあんを作る。
3. 1に熱湯を入れ、耳たぶくらいの固さになるまでこねる。
4. 3の生地を70g位に分け、丸めて真ん中をくぼませ、2のあんを小さじ1位入れ、半月型に包む。
5. 鍋に湯を沸かし、浮いてから3～5分茹でる。
茹で上がったなら水に取り、水気を切る。