

串もち



◎串もち

材料

小麦粉（強力粉 1kg
塩 小さじ2分の1
熱湯 700～800cc

作り方

1. 小麦粉に塩を入れよく混ぜる。
2. 1に熱湯を入れ耳たぶくらいの固さによくこねる。
3. 2の生地を80～100g位に切り分け、1個ずつ小判型にする。
4. 鍋に湯を沸かし、3を入れ、浮いたら水を入れ再び浮いたら水をさし、水に取りザルに上げる
5. 表面を乾かし、好みの味噌をつけて焼く。