

# 豆しとぎ（じんだ）



## ◎豆しとぎ（じんだ）

### 材料

青豆	500g	砂糖	400～500g
米粉	500g	塩	大さじ2分の1

（うるち・もち粉半々に）

### 作り方

1. 青豆を一晩水に浸す。
2. 1を固茹でし、ザルに取り水気を取る。
3. 熱いうちに塩をまぶし、すり鉢で粗くつぶす。  
（フードプロセッサーでも良い）
4. つぶした青豆に、米粉、砂糖を加えこね合わせ、棒状にまとめる。
5. 1 cm程の厚さに切り、両面を焼いて食べてもおいしい。  
また、冷凍しても食べられる。