

# よもぎもち



## ◎よもぎもち

### 材料

米粉（うるち5、もち5）	1kg	あんこ	
水飴	少々	小豆	400～500g
よもぎ	450～500g	砂糖	500g
		塩	少々

（新芽を茹でて、ミキサーにかけ、冷凍して使う）

塩	少々
熱湯	700～800cc

### 作り方

1. 米粉に塩を入れ、熱湯を加えて、耳たぶ位の固さになるまでこねる。
2. 鍋に湯を沸かし、1を茹でる。浮き上がってから、5～8分ほど茹で、水に取り冷ます。（生地が透き通るまで茹でる）
3. 2の生地とよもぎ、水飴を使いながら、しっかりとこねる。
4. 生地を60～80gにちぎり、丸めて伸ばす。中心にあんこ30gを入れ、包み丸める。

### あんこ

1. 小豆は洗って鍋に水と入れ煮る。沸騰したら一度水を替える。あくをすくいながら柔らかく煮る。
2. 小豆が柔らかく煮えたら、砂糖を加え煮詰める。塩少々を加え味を整える。