

型菓子（ムスコ）



《材料》 10人分

菓子粉（落雁粉）	500g
水あめ	大さじ2
焼酎	大さじ2
黒糖粉	500g（白を作る場合は白糖を使う）
ピーナツ粉	150g
お湯	60cc

《作り方》

下準備

- ・木型に薄く油を塗っておく
- ・黒糖粉をふるっておく

- ① ピーナツ粉は弱火でしっかり炒る。
- ② お湯で水あめを溶かし、焼酎を加え、黒糖粉を入れてよく混ぜる。
- ③ ②に菓子粉とピーナツ粉を入れて混ぜる。
手で握って手から粉が落ちなくなったら型に入れる。
- ④型に③を詰めてしっかり押し、コップのふちで表面を平にしたら、型を裏返し、めん棒で叩いて取り出す。



- ・型菓子は米や麦の粉を黒糖などと混ぜたお菓子で、落雁の一種です。
お盆になるとよく作られます。
- ・菓子粉（落雁粉）は炒り粉などとも呼ばれ、米を原料に特殊な機械で炒り、粉にした物です。