

## のべ餅（餅つき機使用）

### 材量（1kg・4つ分）

餅米 ……3 kg

水 ……750 cc

ポリ袋（11号）…4枚



### 作り方

- ①餅米は一晩水に浸けておく。
- ②餅米は蒸す直前にしっかり水気を切り、餅つき機で蒸す。
- ③ブザーが鳴ったら蒸し上がり。蓋を外して、つく・こねるのボタンを押す。  
約10分で出来上がる。
- ④丸いタッパにポリ袋を敷き、餅を1kg入れる。(写真左)
- ⑤タッパから取り出し、めん棒で延ばす。(写真中央)
- ⑥下側の隅は、爪楊枝で袋に穴を開け空気を逃がし、さらにめん棒で調える。  
餅はやわらかいうちに冷凍すると良い。(写真右)



餅米の種類や量によって、つき上がる時間や水の量が異なります。  
お好みに合わせてお湯を50cc～100cc餅にかけて、再度こね、やわらかくして下さい。