

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丸いタッパーにポリ袋を敷き、餅を1kg入れる。（写真左）
- ⑤タッパーから取り出し、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。