よもぎじょうひもち

材料

もち粉	500ｇ
水	400 cc
黒糖粉	400ｇ
水	300 cc
片栗粉	適量(打ち粉用)
よもぎ	100ｇ(湯がいたもの)

作り方

① よもぎは、300 ccの水でフードカッターにかけ、ドロドロの状態にする。

② もち粉を分量の水(400 cc)で合わせ、耳たぶくらいの硬さにし、薄い小判型にする。

③ 大きめの鍋に水を入れ、沸かす。沸騰した中に②を入れ、浮き上がるまで煮る。
別の厚手の鍋に①のよもぎと黒糖粉を入れ、沸騰させ、その中に湯がいたもちを入れる。

④ へらで、もちの粒がよもぎと均一に混ざるまで鍋底から大きくかき混ぜる。
※上手く混ざるまで、力を入れて混ぜるのがコツ！

⑤ バットにサランラップを敷き、④を流し入れる。

⑥ バットを氷水につけ、粗熱をとったら、固まるまで冷蔵庫で冷やす。

⑦ 冷めたら、まな板の上に片栗粉を打ち粉にし、適当な大きさに切る。

- ヨモギは２月から５月が旬。湯がいて冷凍したものが売っているお店もあります。
- よもぎの香りがよく、もちもちして美味しいです。お子さんや高齢の方は小さめにカットして下さい。

レシピ提供者：龍郷町食生活改善推進員