

くじら餅

もち



材料 (しょうゆ味) ~約9本分~

もち米粉……1.4kg
うるち米粉…600g
水……………1.8ℓ

砂糖…………1kg
三温糖……400g
しょうゆ…1合

くるみ……適量
(たくさん入れるとおいしい)

△家庭や地域によっても違いがあるので、あくまで参考に

◇ ラップ(蒸しても溶けない「塩化ビニル樹脂」素材のものを使う)

- ◇ 型
- ・くじら餅用の金型
 - ・牛乳パックを箱型に加工したもの(側面に穴をあける)
 - ・牛乳パック(側面)とアルミホイル(底)でケーキ型のように加工したもの(側面に穴をあける。大きいと生地を流した後に持ち上げられなくなるため、底面が10cm×10cmくらいが作りやすいです)



好きな形で作ってみてね 🍡🍡

作りかた

- 1** 砂糖・三温糖・水・しょうゆを鍋に入れ煮立たせる…A
冷ましたAに、もち米粉・うるち米粉を入れる。



生地を混ぜ合わせ、馴染むまでに時間がかかるため、蒸す2日前から作り始めます。1日1回は様子を見てかき混ぜ、2晩寝かせます。
すくうとトロトロ流れるくらいが目安!

- 2** 型にラップを敷き、混ぜ合わせた生地を流し入れる。



型のすみまで生地が流れるように、はし等で角の方をつつきながら整える

- 3** くるみを乗せて、敷いたラップで生地を包み、2時間ほど蒸すとできあがり。(蒸している間は焦げないように、こまめに様子を見て鍋に水を足す)

蒸しあがったら、熱々のうちにラップから剥がし、新しいラップに包みなおしましょう
△冷めると、くっついて取れなくなるので注意!