



ゆりねもち



材料 (5個分)

ゆりねあん
ときゆり (ゆり根をばらしたもの) 100g
砂糖 20g
塩 ひとつまみ
水 大さじ1

もち
白玉粉 60g
水 90cc
砂糖 10g
塩 小さじ1/4
片栗粉

つくりかた

ゆりねあん

1



ゆり根は鍋に入れ、ひたひたの水でゆでる。

2



ゆり根が透明になり柔らかくなったら、湯を捨て、つぶす。

ゆり根は収穫後徐々に甘みが増していきます。時期やお好みで甘さを調節してください。このレシピは甘さ控えめです。



3



②に水大さじ1と砂糖、塩を加え、弱火にかけて練る。

足した水分がとんだら、冷まして5個に丸める。

もち

1



全ての材料を深い耐熱容器に入れ、だまがなくなるまでよく混ぜる。

ラップをふんわりかけ電子レンジで1分加熱する。

2



電子レンジから①を取り出してよく混ぜ、ラップをかけ電子レンジで1分加熱する。これを3回繰り返す。

加熱中に生地が膨れ、つやが出たらできあがり。

ゆりねあんともちを合わせる



もちが熱いうちに片栗粉を敷いた容器に移して5等分し、ゆりねあんを包んで完成。