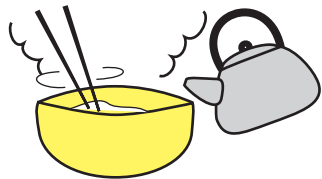


おこしもんの作りかた

1



米粉に沸かしたての熱湯を少しずつ入れてこねる。

熱いので最初は菜ばしで混ぜる。ひととおりお湯と粉がなじんだら、手でこねる。よくこねると、出来上がりの歯ごたえがよくなる。

耳たぶくらいのやわらかさにしてね。

材料（約20個分） 米粉 1kg（打ち粉用を別にひとつかみ程度）
熱湯600cc 食紅各色少々
味付け用きなこ・砂糖・しょうゆなど

2



こねた米粉をピンポン玉1個～1個半くらい（型の大きさに合わせてね）の大きさのだんごにする。

食紅各色をだんご一つずつに少しだけねりこみ、小さくちぎって丸め、色付け用のだんごにする。

白いだんごに好みの色だんごをつけ、型のかたちに合わせてまとめる。



3

平らになるように…



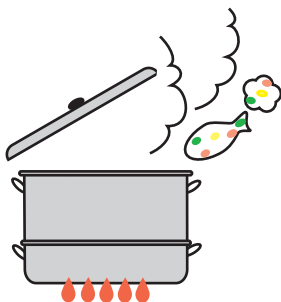
だんごに打ち粉用の米粉をたっぷりまぶしてから、型に押しつける。はみ出たり、盛り上がった部分を取りのぞく。

型をたててトン！とたたくと、型からおこしもんがポン！とはなれる。

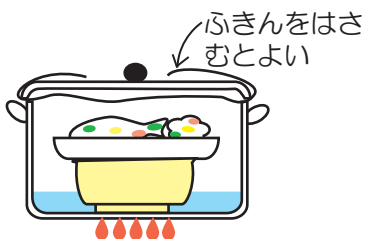
必ず粉をまぶしてね。型からはなれなくなるよ！

4

蒸し器に並べて、10分～15分くらい蒸す。出来上がりのめやすは、表面にツヤや透明感が出てきたころ。たくさん蒸す時は立てて並べてもOK。



蒸し器がないときは、底の平らな鍋に1～2cmの水を入れ、深めの鉢などを台にした上に皿を乗せ、おこしもんを並べて蒸してもよい。



5

アツアツに砂糖・きなこ・砂糖しょうゆなどをつけて食べる。

冷えたらホットプレートなどで焼くとおいしいし、ラップでぴったり包んで冷凍もできます。

