

おこしもんの作りかた

材料（作りやすい分量）

米粉 500g

熱湯 300cc 食紅 2～3色を少しずつ
味付け用きなこ・砂糖・しょうゆなど

1



米粉に沸かしたての熱湯を少しずつ入れてこねる。

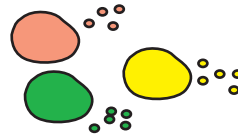
熱いので最初は菜ばしで混ぜる。ひととおりお湯と粉がなじんだら、手でこねる。よくこねると、出来上がりの歯ごたえがよくなる。

耳たぶくらいの
やわらかさにしてね。

2



(1) 型の大きさに合わせて、こねた生地をだんごにする。



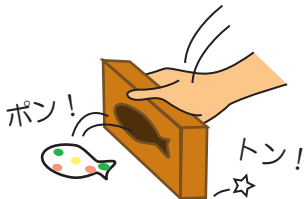
(2) 食紅を使って色つけ用のだんごをつくる（ピンポン球くらいのだんごに、食紅 1 色をねりこむ）。



(3) (1) のだんごに (2) の色つけ用だんごを小さくちぎって飾る。

3

平らになるように…



(1) だんごに分量外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。

(2) 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。

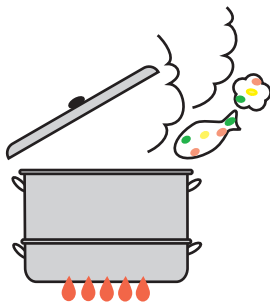
必ず粉をまぶしてね。
型からはなれなくなるよ!

クッキーの抜き型でも
作ることができるよ。

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。



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。

冷えたらトースターや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。



蒸し器がないときは？
鍋に 1～2 cm 水を入れます。鍋の中に深めの器を入れて、その上に皿を乗せます。皿の上におこしもんを並べて、火をかけると蒸すことができます。

