

笹巻き

材料(30個位)

まきの粉 500g
砂糖 100g
塩 小さじ 1/2
ぬるま湯 375cc



作り方

3. 笹の葉はきれいに洗い、拭いておく
4. 粉をこねる湯は、一度沸騰させて冷ます
5. まきの粉に砂糖と塩を混ぜ合わせておく
6. ③の中にぬるま湯を少しずつ加えながら混ぜ、耳たぶほどの柔らかさによくこねる。(15分程度) **コネが甘いと蒸したときに笹につきます。**
7. 30個になる(1個30gくらい)ように楕円形に丸め、**芯の葉で巻いておく**
8. 大きな笹の葉2枚で包み込むようにまいて、シュロの葉で結ぶ
9. 蒸し器で15分程度蒸す

ポイント

1. 粉をこねてから一晩ねかせると弾力が出ます。
2. 笹の葉は、6月頃のもの柔らかくて扱いやすいので、洗って拭いて束ね、ポリ袋に入れて冷凍しておきます。