

かきもちの作り方

基本の材料

- ・ もち米 1.5升
 - ・ 砂糖 350g
 - ・ 塩 大さじ 2
- } あらかじめ混ぜておく

- もち米は、洗って8～24時間水につけておく。
- 蒸す1時間前に米をザルに上げ水切りをする。
- 蒸す時間は、蒸気が上がってから30分
- 餅つきの時間は、「米粒が無くなって餅肌になるまで」
- 砂糖はつき始めて米が一塊になってから2～3回に分けて入れる。
- つき上がったら、ナイロンを敷いたパットに入れ2～3日乾かす。
- 10センチ程度の幅に切った餅を、5ミリ程度の暑さに切り分ける。



かき餅の種類

- ヨモギ** 130g
※ 米が蒸し上がってから5分程度蒸らす。
- 柚子** 皮150g
※ 5ミリ角にきざんで米を蒸す最初から入れる。
- 黒豆** 400g
※ さっと洗って米を蒸す最初から入れる(水に浸さない)
- 青のり** 大1袋(16g)
※ 砂糖・塩とコーヒを混ぜておき、2～3回に分けて入れる
- コーヒ** 大さじ8杯(インスタント)
※ 砂糖とコーヒを混ぜておき、2～3回に分けて入れる(塩は入れない)
- ゆかり** 大1袋
※ 砂糖とゆかりを混ぜておき、2～3回に分けて入れる(塩は入れない)
- 桜エビ** 60g
※ 砂糖・塩と桜エビと混ぜておき、2～3回に分けて入れる
- 塩っぺ** 大1袋 (砂糖250g)
※ 砂糖と塩っぺを混ぜておき、2～3回に分けて入れる(塩は入れない)
- 黒ゴマ** 130g (砂糖250g)
※ 砂糖・塩と黒ゴマを混ぜておき、2～3回に分けて入れる