



芋の花餅

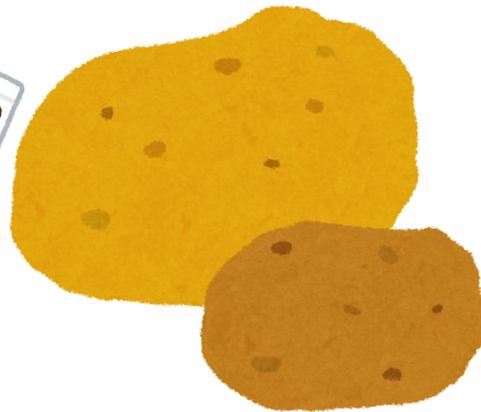
の作り方

制作者：栗島浦小学校4～5年生



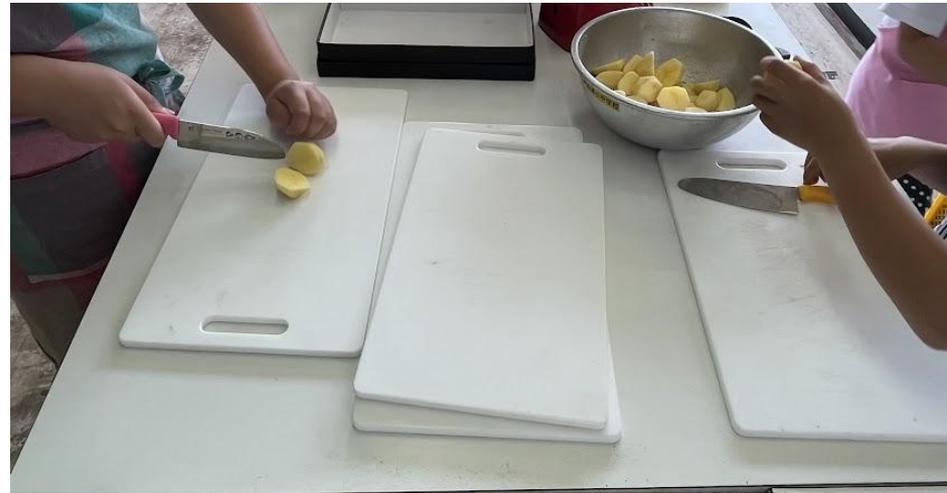
芋の花餅材料

- ・水飴(大さじ1~2、とろみがある人にはぜひ！)
- ・栗島産じゃがいも(250g 3個)
- ・あんこ(200g)(つぶあん、こしあんどちらでも)
- ・片栗粉(60g)



～作り方～

①じゃがいもの皮を向き、半分に切り、柔らかくなるまで茹でる。



作り方②

②茹でている間に、あんこは6等分し、丸めてあん玉をつくる。



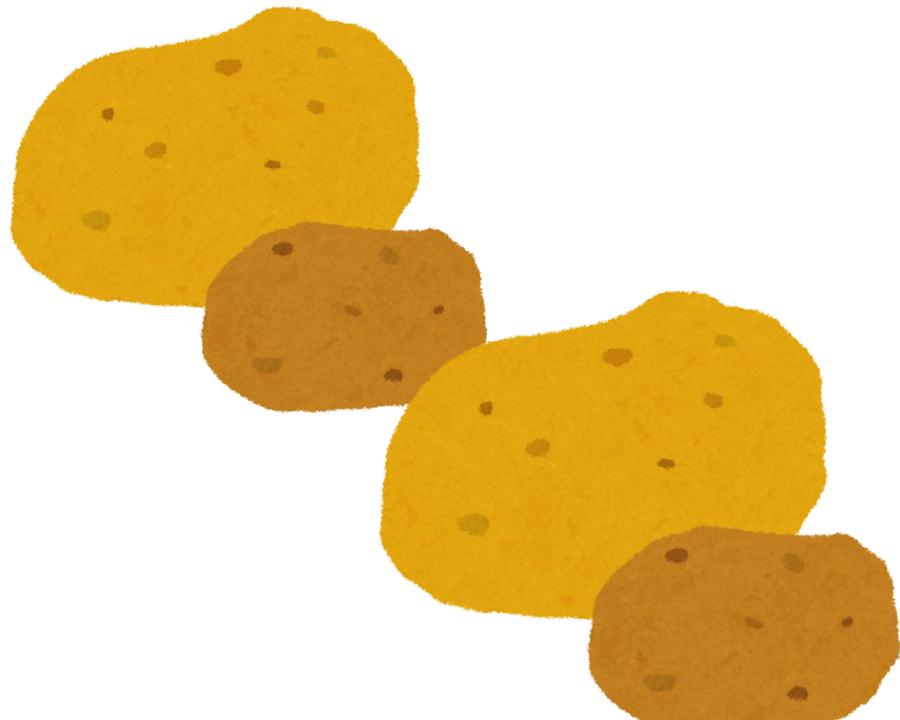
作り方③

③いもが茹で上がったら、水をこぼし水っぽいようなら、火にかけ水気を飛ばす。



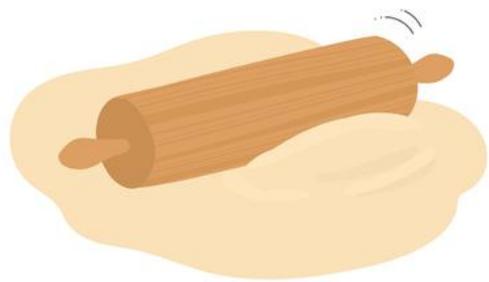
作り方④

- ④いもが熱いうちにスプーンなどでつぶす(やけど注意！)
※このときに水飴を入れます



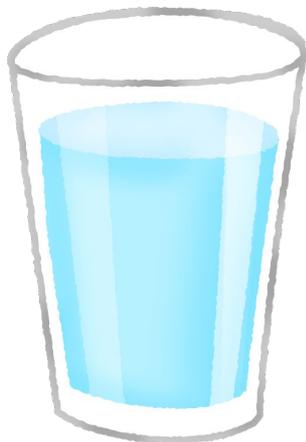
作り方⑤

⑤イモの固まりをつぶしながら、片栗粉(60g)を入れ、まんべんなく混ぜ、こねる。



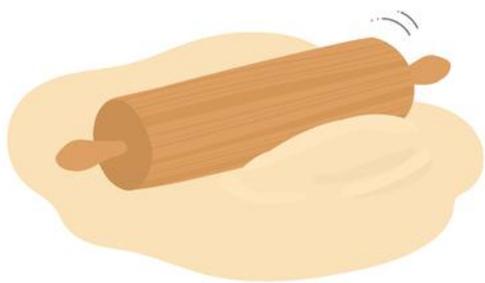
作り方⑥

⑥、⑤の生地が耳たぶくらいの固さになればOK!固いようなら水を少し入れ、こねる。



作り方⑦

⑦、⑥の生地をあん玉が包めるくらい手に取り生地を手で広げあんだまを包む。



作り方⑧

⑧あれば笹の葉でくるみ、蒸し器で15分程度で蒸す。



作り方⑨

そして、皿に乗せたら

完成!!



栗島浦小学校