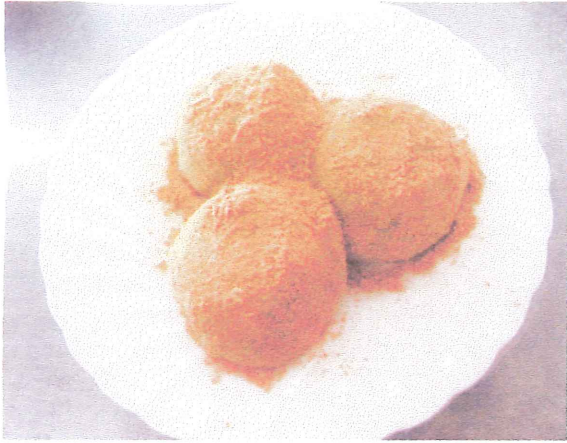


# いももち



## ○材料○ 約 90 個分

もち米	1 升
さつまいも	1.5 kg
あんこ	3 kg
砂糖	大さじ 2
塩	2 つまみ
よもぎ	少々
きなこ	適量

## ○下準備○

前日の晩からもち米をたっぷりの水に浸けて寝かしておく。  
さつまいもは洗って皮をむいて 1 cm 幅の輪切りにする。

## ○作り方○

1. 一晩水に浸けておいたもち米をざるなどに取り水気をきる。
2. 蒸し器にむし布を広げて敷き、下の段にもち米、上の段にさつまいもを入れて沸騰してから 40 分間蒸す。
3. 蒸している間にあんこを 35g ずつに分けて丸めておく。
4. 蒸しあがったもち米を餅つき機に入れてしゃもじでかき混ぜ、ある程度混ぜたらさつまいも、よもぎ、砂糖、塩を入れ、なめらかになるまでつく。
5. きなこを敷いたバットの上につきあがった餅を出し丸く形成していく。
6. 形成した餅であんこを包み、さらに上からきなこをまぶして形を整え、完成。