

簡単 レシピ倶楽部

Recipe club

CampusSquare

材料(2人前)

- ・切りもち
…4個(約200g)
- ・卵黄 1個
- ・砂糖 大さじ4
- ・バター 20g
- ・片栗粉 大さじ1
- ・塩 3つまみ
- ・打ち粉用片栗粉 適量

材料協力

- ・鮮々館オオクボ



秋田のバターもち

作り方

1. 耐熱ボウルにもちと水100ccを入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ(600w)で5分加熱
2. ボウルの中の水分を捨てて、①が熱いうちに形が崩れるまで混ぜる
3. 砂糖、塩、卵黄、片栗粉を入れて混ぜあわせる
4. さらにバターを加えて馴染むまで混ぜる
5. まな板に打ち粉をし、④を移す
6. 食べやすい大きさに切って完成!



用意する材料はこちら



監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手こねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ベーカリー・レイントリーという屋号で、イベント出店や手こねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カルチャーセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月第2月曜日に開催中です。