

## くるみゆべし

### 【 材 料 】 (4人分)

白玉粉	…	40g
水	…	48g
黒砂糖	…	32g
味噌	…	8g
水	…	40g
上新粉	…	40g
くるみ	…	20g



(飾り用含む)

### 【 作り方 】

- ① 白玉粉を分量の水でまとめる
- ② 鍋に黒砂糖+味噌+水を煮立て黒砂糖を溶かす
- ③ ②を弱火にかけ、上新粉を入れまとめる
- ④ ③+①を加えよく混ぜる
- ⑤ ④に粗く刻んだくるみを混ぜ、等分する
- ⑥ 長丸に形を作り指でくぼみをつけ、飾り用のくるみを押し付けるようにつける
- ⑦ 蒸し器にオーブンシートを敷いて⑥を並べ、強火で10分～15分透き通るまで蒸し、出来上がり！