

たかはしもち

石川保育所の調理員「高橋さん」の創作レシピなので、「たかはしもち」に命名♪



<<約30人分>>

材 料	分量 (1人分)	分量 (30人分)
さつまいも	18 g	540 g
もち粉	12 g	360 g
むぎ粉	5 g	150 g
黒砂糖粉	12,5 g	380 g
水	25 ml	750 ml



作り方

- ① さつまいもはゆでてあらくつぶす。
- ② ①にもち粉、むぎ粉、黒砂糖粉、水を加え混ぜる。
- ③ バットに流して30分蒸す。きな粉をまぶして切り分ける。

