

# 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♪

むぎ粉と芋が入っていて歯切れのよいおもちです。



《幼児一人分》

材 料	分 量
さつまいも	18g
もち粉	12g
むぎ粉	5g
黒砂糖粉	12.5g
水	25ml



## 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 パットに流して30分蒸す。きな粉をまぶして切り分ける。