

あられ（白もち・海老もち）



材料 海老もち 1 升分 白もち 0.5 升分

《海老もち》

もち米・・・1 升

サクラエビ・・・50g

片栗粉・・・適量

《白もち》

もち米・・・0.5 升

片栗粉・・・適量

手順

1. 海老もち・白もち共に洗ったもち米を前日から水につける
2. 蒸し器で 30 分程度もち米を蒸らし、もちつき機でもちをつく
3. もろぶたに、片栗粉をまんべんなく振り、つきあがったもちをその上に流し入れる
4. そのまま冷ます
※3 時間くらいそのまま置いておくと、包丁で切りやすい硬さになる
5. さいの目切りにして干しかごに入れ、天日干しする
※もちの角がポロポロと崩れてきたら、しっかりと乾いている合図
夜露や雨がつかからないように注意して干しましょう