

花もちあられ（メナモミ・クズの花）

【材 料】 * * * * *

■花もち（乾燥したもの）

■油 適量

≪味付け用塩①≫

■メナモミパウダー 4.5g

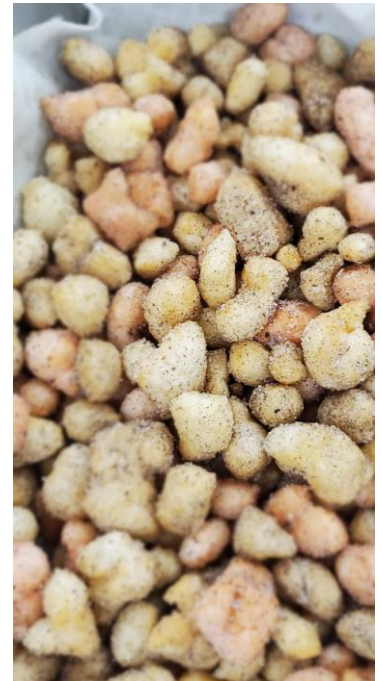
■塩 4g

≪味付け用塩②≫

■クズ花パウダー 3g

■塩 2g

■グラニュー糖 6g



▲メナモミ塩(左),クズ花塩(右)

* 花もちがないときは、お餅を1cm角にカットし乾燥させたものでもOK。

【作り方】 * * * * *

- ① 乾燥した花もちと油をビニール袋に入れ、もち全体に油を絡ませるようにフリフリする。
- ② クッキングシートを敷いた天板に①を重ねないようにならべ、160℃に温めたオーブンで30分焼く。焼き時間は餅の大きさによるが、食べてみてカリカリならOK。
- ③ 焼きあがったら、キッチンペーパーをひいたバットにあけ、余分な脂を吸わせる。
- ④ 味つけ用の塩をそれぞれビニール袋に入れ、③のあられも入れてフリフリして完成。



web



facebook



instagram