

あねかえし

レシピ提供：Mina Base

南飛騨の伝統菓子「あねかえし」は、ヨモギのまんじゅうです。よく練りこむことを方言で「あねかえす」ということが名の由来です。



【材 料】 * * * * *

- 上新粉 250g
- ヨモギ 150g
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1
- 熱湯 300cc
- あんこ (20-25 個分)

【作り方】 * * * * *

- ① 上新粉に熱湯を入れて、熱いうちに箸3~4本で混ぜる。少し冷めたら手でこねる。
- ② ①を平たく丸めて真ん中に窪みを入れる。沸騰した鍋に入れて、浮き上がるまで煮る。
- ③ すり鉢にヨモギ、砂糖、塩、茹で上がった②を入れて、すりこぎで突きながら混ぜ合わせる。
- ④ 手であねかえして、ボール状の団子を作る。板などで伸ばし、餡をのせて、挟み合わせて完成。




web



facebook



instagram

 飛騨市薬草ビレッジ構想推進プロジェクト

令和5年8月