

## 花餅(いがもち)の作り方

材料(5個)

ちまき用の粉・・・125グラム

こしあん・・・90グラム

食紅(赤、青、黄)

つばきの葉・・・5枚



作り方

1. ちまき用の粉を湯で練り、耳たぶ位の堅さ加減にする。  
この内、少量を取り分け、赤青黄の三色の粉で染めておく。
2. こしあんを5等分にして丸める。
3. 湯で練った ちまき用の粉を5個分に取り分け、  
こしあんを中にして団子に丸める。
4. 素焼き型に片栗粉を薄くふるい、先に三色に染めたものを  
好みの量でのせ、丸めた団子を加え型押しする。



5. つばきの葉の上に、型抜き団子をのせ、蒸し器で10分程度蒸して、  
蒸し具合を確認する。  
このとき、つばきの葉が茶色になったら、蒸し器から取り出し、  
蒸し上がりをすぐ風にあて、急冷する。

