

すっとぎ作り方

材 料

青豆	140g
米粉(生)	180g
砂糖	80g
青豆のゆで汁	100～150cc
塩	小さじ1/2

作り方

- ①青豆を一昼夜水に浸す
- ②沸騰した湯に塩を二つまみ入れ、豆を入れて煮る(12～15分)
- ③ザルに上げ、冷ます
- ④フードプロセッサーで粗くつぶし、すり鉢に移し粘りができるまでつぶす
- ⑤大き目のボウルに④と米粉、砂糖、塩を入れよく混ぜながら練り上げる。

形を整えて出来上がり♪