

笑顔いっぱい・元気いっぱい 「草もち」

一本松
保育所



一本松
保育所



正木
保育所



東海
保育所



「草もち」の手作りおやつを作ませんか

20個分

(材料)

だんご粉 200g

白玉粉 100g

砂糖 20g

塩 ひとつまみ

よもぎ 20g

タンサン 少々

ねりあん 400g

(作り方)

1 よもぎは、葉を摘み取り、タンサンを入れた熱湯でさっとゆでる。

そして、水洗いして軽く絞り、細かく刻んでギュッと絞る。

2 白玉粉に水を入れ、粉がなくなるまでこね、だんご粉、砂糖、塩、よもぎを加えてこね、耳たぶの硬さになるように水を入れる。

3 丸く広げ、あんをのせて包み、しばで包む。蒸し器で、15分ほど蒸す。

(文 はまゆう保育所)