

つきだんご(すだれだんご・とびつき)

レシピ提供 【羽茂西方】

特集



米を挽いて粉にして団子として食べます。昔は井戸につるして冷やして食べました（暑い時）。すだれ団子の名で店舗で売られています。祭りのもどりみやげとなっています。

【材 料（4人分）】

- 上新粉…………… 180g
- 水…………… 165g
- あん…………… 200g

【作り方】

- ① 上新粉に水を少しずつ入れてこねる。
 - ② 蒸し器に入れ、中まで火が通るように蒸す。
 - ③ 蒸しあがったら、水少々を加えながらすり鉢でつく。
 - ④ 丸めて延ばし、型（下図）で模様をつける。
 - ⑤ あんを包む。
- つくことで軟らかくなる。

