

柏もち

○ 伝承料理のいわれ

柏の葉は、秋に落葉することがありません。そのまま冬を越し、春が来て新芽がでてから落葉します。このことから、子孫を絶やさない縁起ものとして珍重され端午の節句に作られてきました。

< 材料 > 2人分

上新粉	80 g
白玉粉	70 g
砂糖	15 g
熱湯	200 c c
あんこ	適量

柏の葉	8枚
-----	----

< 作り方 >

- 1 上新粉、白玉粉、砂糖を耐熱容器に入れ、熱湯を入れてよく混ぜる。
- 2 蓋をして蒸し器で蒸すか電子レンジに1分かけ、一度取り出してよく混ぜ再び蓋をして、電子レンジで2分。
- 3 手に手水をつけ、よくこねる。
- 4 水気がなくなって、ガサガサしていたら少しだけ熱湯を足す。
- 5 8等分に分ける。
- 6 手にのせ広げて、あんこをのせ、口を閉じて、柏の葉で包む。

