

【簡単★ずんだもち】

<材料> (4人分)

- ・ 枝豆 (塩ゆでして鞘をとったもの) 100g
- ・ 水 大さじ2
- ・ 白砂糖 50g
- ・ 塩 少々
- ・ もち (切り餅でもOK!)
- ・



<つくり方>

- ① 塩ゆでしておいた枝豆を鞘からはずして、薄皮も取り除く。
- ② 枝豆と水をすり鉢でする。
- ③ すった枝豆と白砂糖をナベに入れ、火にかけて練り、仕上げに塩を加えてあんの出来上がり。
- ④ 切り餅はレンジでチンしてあんをのせたら、ずんだもちの完成☆