

## しばもち

### 材料(1 2コ分)

小豆	75g
砂糖	大さじ7
塩	少々
上新粉	200g
ぬるま湯	220ml
サンキライの葉	12枚



### 作り方

- まずは、つぶしあん作り。小豆を強火で3分ゆでて苦みを取り除く。  
2回目は中火でゆっくりと小豆が漬れるまでゆでる。
- ゆでた小豆を3分の1残して、砂糖を加える。  
弱火にかけて小豆の水分と混ぜて、砂糖を溶かす。
- 水分が蒸発してとろみのある状態になったら、  
残りの3分の2の小豆を戻して、全体を絡めると滑らかになる。
- 最後に塩を加え、甘みを引き立たせたら“つぶしあん”的完成。
- 続いて、もち作り。上新粉にぬるま湯を数回に分けて入れ、  
耳たぶくらいの柔らかさになるまで練り込む。
- 強火で15分蒸せば、もちの完成。
- もちを作る個数に分けてちぎって、平たく伸ばし、あんを包む。
- サンキライという葉でもちを挟み、5分蒸してなじませれば、できあがり。  
※かしわの葉で代用できる。