

ねむった団子

【作り方】

- ①小麦粉にすりおろしたじゃが芋と砂糖、ベーキングパウダーを加え、耳たぶ位のかたさに練って、二時間位おく。
- ②①を適当な大きさにちぎってまるめ、平たくのして、中にあんを入れてくるむ。
- ③蒸気の上があった蒸し器に②を入れて、一五分位蒸す。

新しくとれた小麦粉を使い、七夕行事に作りました。器にねむの葉をひいて盛りつけます。

材料

- ・小麦粉
- ・すりおろしたじゃが芋
- ・砂糖
- ・ベーキングパウダー
- ・つぶあん
- ・ねむの葉



(資料提供者 鮫川村 本郷キミエさん)