

伝承料理 「麦卷き」

4～5 本程度でき、
さらに 1 本から 10 個程度できる。

材料(40 個分)

・もち米…500g ・小麦粉…500g ・砂糖…1kg ・ベーキングパウダー…大さじ 1
・卵…10 個 ・牛乳…1L(1 本) ・有塩バター…200g

下準備

1) もち米と小麦粉をふるう 2) 砂糖のダマをほぐす 3) 卵を溶く 4) バターを湯煎し冷ます



作り方

① 1)と2)をよく混ぜたらベーキングパウダーを加え、さらに混ぜる。



② ①に牛乳を加えてよく混ぜたら、卵を加える。



③ ②に4)を入れて混ぜる。



④ ホットプレートにお玉 3 杯分の生地をのばして焼く。



⑤ くるくる巻いたらいったん取り出す。



⑥ お玉で 4 杯分の生地をのばして焼く。



⑦ ⑤をのせて巻く。
※熱いため、軍手があるとよい



⑧ ラップでぴたっと包む。



⑨ 冷めたら 10 等分程度に切る。

