

ごまもち



材料(20個分)

- ・もち粉……………300g
- ・砂糖…………… 200g
- ・白すりごま… 130g
- ・黒すりごま… 130g
- ・塩……………2つまみ

1
もち粉にぬるま湯(200cc~250cc)を加え、耳たぶの柔らかさくらいになるまで練る。

【ポイント】

柔らかくしすぎない。



2

1を蒸し器に入れ、10分くらい蒸し、蒸しあがったものを2等分にする。

3

片方の餅に、白すりごま、砂糖100g、塩1つまみを加え、30cm×20cm程度に伸ばす。

【白ごま餅】

【ポイント】

砂糖を少なくすると餅と砂糖が混ざりにくくなるため、多くするのが良い。



4

もう片方の餅に、黒すりごま、砂糖100g、塩1つまみを加え、30cm×20cm程度に伸ばす。

【黒ごま餅】



5

ラップを敷き、白ごま餅の上に黒ごま餅を載せてくるくる巻く。棒状になった餅を、ラップごと1cmの厚さに切り分けて完成。

【ポイント】

ラップに包んでくるくる巻いたあとは餅を棒が長くなるように伸ばす。

