

めしもち

1 材料（約20個）

米	3合	【たれ】	
小麦粉	100g	醤油	1合（180cc）
卵	1個	砂糖	1合（108g）
油	少々	※ 醤油と砂糖は同量です。	

☆ 味噌・すりごま・青のり・きな粉等入れるとおいしいです。

2 作り方

- ① 米を炊く（約1kgになる）熱いうちに卵、小麦粉を加えて良くこねる。
- ② 厚さ1cmの丸型、小判型に丸める。（19個～20個）
- ③ フライパンに油を敷き、両面にこげ色が付く程度にゆっくり焼く。
- ④ たれを煮立てて、その中に焼きあがった③を入れてからめる。

