

# よもぎだんごのレシピ

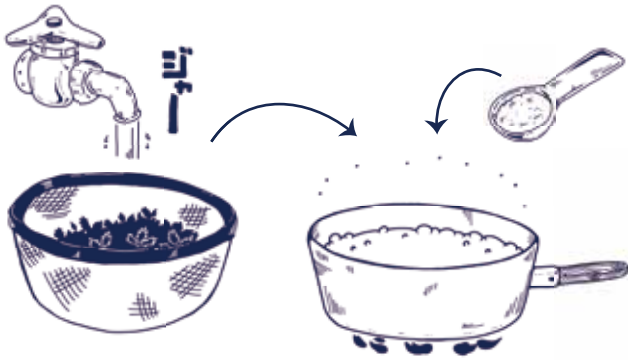
## 材料 4人分

よもぎ	100g~200g
重曹	小さじ1
水	150cc (適量)
団子粉	150g
あんこ	適量

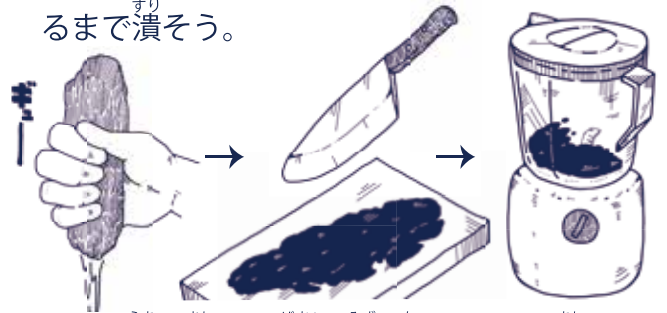


## 作り方

① よもぎを洗い、沸騰したお湯に重曹を入れて茹でよう！

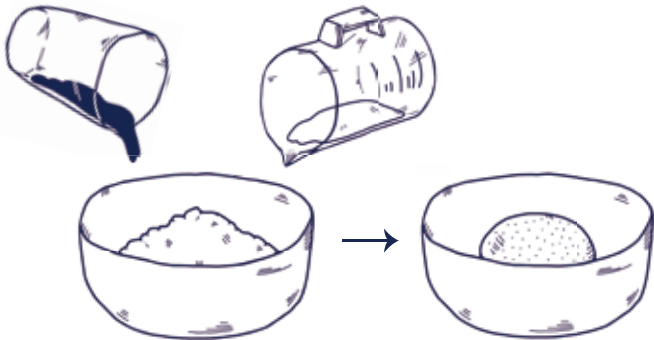


② よもぎが柔らかくなったらざるに移し、冷水をかけて冷まそう。かるくよもぎを絞った後、細かくきざみ、ミキサーでペースト状になるまで潰そう。

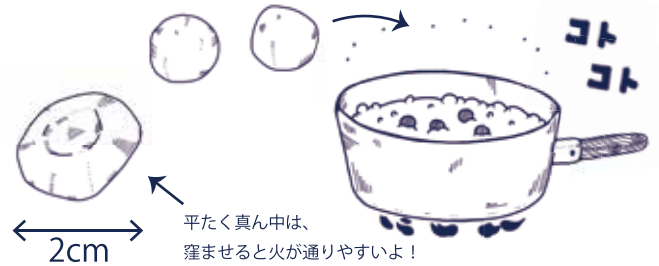


※よもぎが上手く回らない場合は水を足してゆっくり回そう。

③ 団子粉に②を入れ、水を少量ずつ足していきながら練ろう！耳たぶくらいの固さになれば混ぜ終わりの合図だよ。

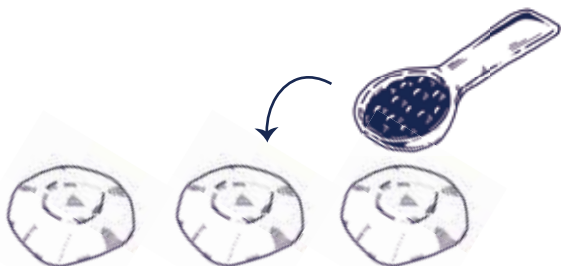


④ ③を一口大の大きさにまるめ、沸騰したお湯で茹でて、団子が浮き上がってきたら冷水にとって冷まそう！



※大きい団子は火が通りにくいので長めに茹でよう。

⑤ お好みの量のあんこをかけたら完成！



※串に刺すと食べやすいかも！

