

2026 年 1 月号

【料理名】バターもち



【主材料】（作りやすい分量）

切りもち…… 3 個

A 砂糖……大さじ 3

A 蜂蜜……大さじ 2

B 卵黄…… 1 個分

B バター……15g

かたくり粉……適量

【作り方】

1. バットにラップを敷き、かたくり粉を広げておく。
2. もちは 1 cm 角に切って耐熱ボウルに入れ、水大さじ 3 をふってふんわりとラップをし、600W の電子レンジで 2 分加熱する。ゴムべらでよく混ぜ、A を加えて混ぜる。ラップをして電子レンジで 1 分 30 秒加熱し、よく練る。
3. B を加えてよく練り、なめらかになったら①に入れ、かたくり粉をふってラップで包み、さめるまでおく。ラップをはずし、オーブン用シートをかぶせて包丁で切り分け、切り口にもかたくり粉をまぶす。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ 1 人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1 カップ = 200 ml、1 合 = 180 ml、大さじ 1 = 15 ml、小さじ 1 = 5 ml です。
- * 電子レンジは 600W を使用しています。500 W の場合は 1.2 倍、700W の場合は 0.8 倍の加熱時間が目安です。