

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1cm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=200mℓ、1合=180mℓ、大さじ1=15mℓ、小さじ1=5mℓです。

* 電子レンジは600Wを使用しています。500W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。