

# やわらかもち

もち：粘りが強くて  
噛み切りにくい

\*もち米粉を使う  
\*じゃがいもを加えて  
粘りを抑える

## 材料（1人分）

|       |              |
|-------|--------------|
| じゃがいも | 大 1/4 個（25g） |
| 白玉粉   | 25g          |
| 水     | 大さじ 1 くらい    |

## みたらし風のたれ

|      |       |
|------|-------|
| しょうゆ | 小さじ 2 |
| 砂糖   | // 5  |
| 水    | 大さじ 2 |
| 片栗粉  | 小さじ 1 |

鍋に入れて火にかけ、かき混ぜながら  
とろみが出るまで加熱する



## 作り方

- ① **じゃがいも**は皮をむいてゆでてつぶし、冷ます
- ② **白玉粉**を加えて、水を少量ずつ加えながら練り混ぜる  
（耳たぶくらいの固さになるまで）
- ③ 平たい団子状に丸め、沸騰湯でゆでる
- ④ 団子が浮いてきてから1～2分ゆでて水にとる  
粗熱がとれたら水けをきる

☆もちが食べたいけれど、噛み切りにくくなった方におすすめ。

☆冷めても固くなりやすく、雑煮、きなこもち、磯辺焼き（のりは細かく切って）などに応用できます。