

つきたて餅

合計加熱調理時間 約 30 分

[1人分：219kcal／食塩相当量：0.5 g]

もち米料理はスチコンの得意技！柔らかいつきたての餅を、好きなトッピングと一緒に。



材料（19人分【1人分3個（各味1個）】）

もち米	1200g
水	700cc
つぶあん	400g
<材料a>	
きな粉	60g
砂糖	30g
塩	少々
大根おろし	300g
しょうゆ	適宜

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

19人分【1人分3個（各味1個）】

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	－	30分	130℃

下ごしらえ

- ・もち米は洗って30分～1時間浸水させ、ザルにあげて水気をしっかり切る。
- ・つぶあんの作り方について[→詳しくはこちら](#)
- ・<材料a>は混ぜ合わせる。（※きな粉）

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚にもち米、水を入れてフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、そのままスチコン庫内で10分蒸らし、取り出して餅つき器に入れ、20分程かけて餅にする。
3. 2を57等分にし、濡れた手で一口大に丸める。器に盛ってつぶあん、（※きなこ）、大根おろしを19個ずつまぶし、大根おろしにしょうゆをかける。



調理ポイント

- ◆もち米の水切り加減で、炊き上がりの餅の固さが変わるので、しっかり水切りすること。
- ◆このレシピの餅は、焼き餅には不向き。
- ◆固くなってしまった場合に柔らかく戻すには、再度スチコンでスチームをかけるか、少量なら電子レンジでも可能。