

■みたらし風かいもち

かいで（かきまぜて）作ることからその名が付いた「かいもち」は主食兼おやつでした。さつまいものおかげでお餅に比べソフトな食感です。

材 料 [6 人分]	さつまいも 1 個(200g) 餅 1 個(40g) よもぎ粉 1g 塩 少々 小麦粉 小さじ1/2 程度 「焼きもち醤油たれ」 適量	
作 り 方	<ol style="list-style-type: none">1. さつまいもは皮をとり 1cm 厚さに切り、水にさらす。 鍋にさつまいもと餅を入れ、ひたひたになるまで水を加えて煮る。2. 柔らかくなったら水気を切り、よもぎ粉を入れてさつまいもと餅をつぶして混ぜる。(フードプロセッサーにかけると、簡単になめらかになる)3. 塩を加えて混ぜる。 ゆるければ小麦粉で、甘さが足りなければ砂糖(分量外)で調整する。 軽く濡らした手で一口大に丸める。4. 焼きもち醤油たれをつけていただく。	