

# 米粉&お豆腐の焼きモチー! (3種)



材料(4人分)

**A** モチーの生地  
米粉 160g + BP 小2g  
絹ごし豆腐 200g

打ち粉 適宜  
サラダ油 適宜  
水 各大2~3

## 具 材



①  
Aの生地1/3量  
冷凍枝豆 30g  
ウイナー(あらぎざみ) 30g

しょうゆ 約大1



②  
Aの生地1/3量  
明太子 30g  
プロセスチーズ  
(5mm角) 20g



③  
Aの生地1/3量  
クルミ(ざく切り) 25g  
ラムレーズン 20g  
インスタントコーヒー 大1  
砂糖 10g  
湯 大さじ 1/2



## 作り方

- 1 ボールに米粉&BPをふるい、絹ごし豆腐を入れてよくこね合わせ、モチーの生地Aを作り、均等に3等分する。
- 2 ①の材料をまぜ合わせ6等分にし、打ち粉を少々つけながら丸めて平たくする
  - ・フライパンを弱火にかけサラダ油を少々入れ、モチーを入れたらフタをして両面をじっくり焼く
  - ・水、大さじ2~3を入れ、フタをして蒸し焼きにし、水分が飛んだらしょうゆをからめる
- 3 ②の材料をまぜ合わせ、8等分にし、打ち粉を少々つけながら丸めて平たくする
  - ・フライパンを弱火にかけ、同様に焼く
- 4 ③の材料をまぜ合わせ8等分にし、打ち粉を少々つけながら丸めて平たくする
  - ・フライパンを弱火にかけ、同様に焼く
- 5 お皿に盛りつけて、出来上がり!