



SDG s


ご当地グルメを簡単に



# 新潟の美味しいご当地料理 を家で手軽に

美味しいけど家で作るのは少し難しそうなお新潟のご当地グルメをスーパー等で購入できるもので代用して作るレシピを紹介します

# 新潟



# 新潟名物 笹団子を作る

あんこの入ったよもぎ団子を笹の葉で包んだ  
もの

今回は笹の葉無しで作ります

# 笹団子の材料

白玉粉 )

上新粉 )スーパー等で購入出来ます

よもぎ粉 )

砂糖

粒あん

お湯



# 笹団子のレシピ

- ▶ 1 よもぎ粉をお湯適量で溶かし粉類と混ぜながら更にお湯を加える
  - ▶ ※大体耳たぶの硬さくらいにしっかりと混ぜる
- ▶ 2 1 でできた生地を適当な大きさに分けて広げ、あんこを包む
- ▶ 3 生地をラップで何回か隙間なく包む(本来は笹の葉を使用する)
- ▶ 4 蒸し器で30分蒸す
- ▶ 5 取り出して粗熱を取って出来上がり

## まとめ

---

今回は自分の好きなおやつ系でチャレンジしました

---

やはり笹の葉を使うのと使わないのとでは若干風味は落ちるものの充分美味しくいただけました

---

代用としてラップを使用しましたが蒸してる間中身がでてしまいやすくなったり中の空気が膨張してしまうことがあったので改善していきたいです