



コクトク（まめもち）
レシピ

【材料】

1. 粉

- Korean Sweet Rice Flower 6 cup（日本のカップで）
 - 砂糖 1/2 cup
 - 塩 小さじ1
 - 水 大さじ2
- 全て混ぜ（ぱらぱらした感じ）、ざるで裏ごしする。

2. Black Bean 1cup

一晩水につけ、塩小さじ1/3を水からあげたBlack Beanに混ぜておく。

3. 豆

- ナツメ 大さじ3（細かくスライス）
- 栗 大さじ3（細かくスライス）栗は生でも冷凍でもOK
- Walnuts 大さじ1（きざむ）
- 銀杏 大さじ1（半分に切る）
- パインナッツ 大さじ3

4. シロップ（メープルシロップにシナモンパウダーを混ぜて代用可）

- 砂糖 1 cup
- 水 1 cup
- シナモンスティック 1本
- Ginger 1片
- はちみつ 大さじ1

弱火で15分煮て冷ます。2から3倍に薄めて使う。

【作り方】

蒸し器の蒸気が出たら、フキンを敷き、上の2のBlack Bean、1の粉、3の豆の順で材料を入れ、30から40分蒸す。シロップをかけて出来上がり。