

ばんさまと孫の島子の郷土料理レシピ

松皮餅

主な材料

- ・松皮 50g
- ・餅米 1.5kg
- ・小豆 1.25kg

- A 上白糖 750g
ザラメ 750g
塩 少々



作り方

- ① 「小豆」を煮で、(A) 入れて「あんこ」どご作っておくんだよ。
- ② 「アカマツの内皮」を剥ぎとって、洗って、柔けくなるまで、3~4時間以上にでみれえ。
- ③ ②どご、熱いうちに手杵でただいで、赤松の繊維が細けくなるまで、潰して、さらに包丁で細かく刻んでみれえ。
- ④ ③どご、げんこつ大に丸めでおげえ。多い場合は、冷凍保存せえ。
- ⑤ 「餅米」どご、3~4時間水さ浸して、それどご容器で蒸し「餅」をつぐんだあ。つきあがったら、餅に④どご入れてよく混ぜれえ。
- ⑥ ⑤どご「餅」を「大福餅」を作る要領で「あんこ」を包んでできたら

完成だあ