

よもぎだんご

さかえまち児童館 おやつ作り

042-585-8281

2012. 5. 23

材料 (18こ分)

白玉粉……100g

あんこ……50g

よもぎ……20g (ゆでていぼつしたもの)

じゅうそう (よもぎをゆでる用) …てきりょう

はるのがり〜♡



作り方



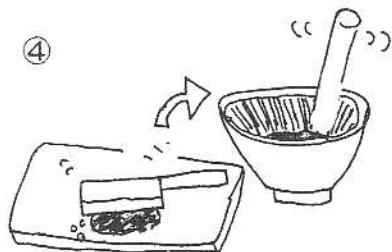
よもぎはきれいにあらひ、
みずをきっておく



じゅうそうをいれた、ふっ
とうしたおゆで3~4ぶん
ゆでる。



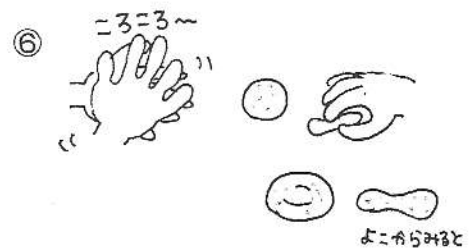
ゆであがったら、みずにさ
らし、ぎゅっとしぼっておく



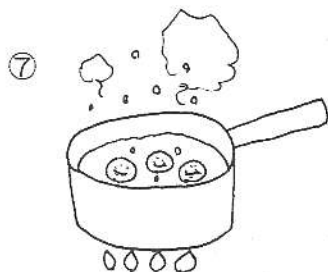
よもぎをほうちょうでこま
かくきざんで、すりばちに
いれてすりこぎですりつぶす



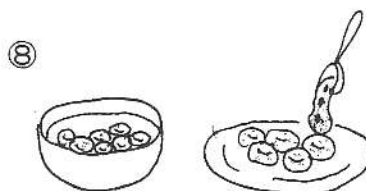
しらたまこにすりつぶした
よもぎをいれて、みずをく
わえ、みみたぶくらいのか
たさになるようにこねる



しらたまをひとくちだいに
まるめ、まんなかをすこ
しつぶしておく



ふっとうしたおゆでゆで
る。しらたまがうきあが
ってきたら おたまですくう



つめたいみずで しらたま
をひやし、おさらにもりつ
けて あんこをかけてでき
あがり!

うらは白い毛が生えるよ



河原などに
よく生えます。
やわらかい葉を摘み

よもぎ

キク科の多年草。
「もぐさ」としておきゅうにも
つかえる。血をとめる作用
があり。かんそうした葉は
お風呂に入れるとあたたまる。
がおりがよく、草もち・よもぎもち
の原料にもなる。