



QUEEN'S ISETAN  
スタッフオリジナルレシピ

## はだか麦のプチプチぼた餅



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
国内産プチプチはだか麦



クイーンズ伊勢丹オリジナル  
すりごま白



## はだか麦のプチプチぼた餅

### [ 材料 (約20個分) ]

国内産プチプチはだか麦	3袋 (54g)
つぶあん (市販品)	600g
もち米	2合
水	450ml
すりごま白	30g

### [ つくり方 ] 調理時間: 約60分 (※もち米、はだか麦の浸水時間は除く)

1. もち米は2~3回さっと洗い流し、はだか麦とあわせ炊飯釜に入れ水を注ぎ、1時間ほど浸水させる。
2. 1を炊飯器で炊き(あればもち米モードで)、炊き上がったもち米をすぐにすり鉢に移し、すりごまを入れすりこぎなどで軽くつぶす。
3. 2を約20個に分けて丸め、それぞれをあんであんで包む。



ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE  
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
国内産プチプチはだか麦

プチプチ食感が特徴。8分揚ぎにより、麦本来の豊かな風味と食感をお楽しみいただけます。



QUEEN'S ISETAN  
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
すりごま白

香り高い胡麻(白)を丹念にすりあげた、ほんのりした甘みのあるすり胡麻。

発行: クイーンズ伊勢丹