

QUEEN'S RECIPE from Instagram



韓国風きな粉餅

材料（2人分）

切り餅	2個
お湯	適量
きな粉	大さじ2
砂糖	大さじ1/2
塩	ひとつまみ
ミックスナッツ	10g
かぼちゃの種	適量
はちみつ	適量

作り方（調理時間：約10分）

- 1 ボウルにきな粉、砂糖、塩を入れて混ぜ合わせる。
- 2 切り餅を半分にカットする。
ミックスナッツとかぼちゃの種は粗く刻んでおく。
- 3 耐熱容器に②の餅を並べ、餅がかぶるくらいのお湯を注ぐ。
(耐熱容器の大きさによりお湯の量は調整)
- 4 ラップはせずに600Wの電子レンジで1分加熱する。
- 5 ④の餅の水気を切り、①に加え、全体にまぶす。
- 6 ⑤を皿に盛り付け、②の刻んだナッツ、かぼちゃの種をトッピングする。
- 7 お好みではちみつをかける。

きな粉の香ばしさと甘じよっぱさが癖になる、韓国風きなこ餅！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・新潟のこがね角もち
・国産大豆使用きな粉
・カナダ産百花蜂蜜
・香ばし6種のミックスナッツ
・パンプキンシード

