

マーブル模様が特徴的

雲平



材料 (10人分)

やましな粉 (雲平粉)
..... 200g
砂糖..... 400g
黒すりごま..... 15 ~ 20g
片栗粉..... 適量



作り方

- 1 大きめのボールに砂糖、雲平粉を加え、ていねいに混ぜ合わせ、水160ccを3回に分けて混ぜ、しっとりするまで混ぜ合わせる。
- 2 生地を1/3にごまを入れ、よく混ぜ合わせる。白生地2/3、ごま生地1/3を片栗粉の上にとり、お供え餅のように重ねる。
- 3 2の生地を4つ割にして重ね、棒状にのばし、少しひねりを入れる。3等分し、重ねてのばし、もう1度繰り返す。
- 4 最後に2等分して重ね、ひねりながら棒状にのばし、鬼すだれで巻いて落ちつかせる。