

瑤柱梁飯糕（干し貝柱入り揚げ餅）

< 材料 >

うるち米	1 1 5 0 g
もち米	2 2 5 g

< 調味料 >

塩	1 2 g
干し貝柱（戻して）	2 5 0 g
金華ハムのみじん切り	5 0 g



■作り方

1. 米は洗って浸水し、蒸す。
2. ハンドミキサーに1，残りの調味料を加え混ぜる。
3. バットに詰めて押し固める。
4. 冷蔵庫で冷やす。
5. 1口大に切り、180℃の油で黄金色になるまで揚げる。
6. 器に盛り付ける。