



ほてんどもち

ちょっと一言！

・「かしわもち」は、あんこもちをかしわの葉で包んだものが主流ですが、防府市では「ほてんど」（サルトリイバラ）の葉で包むため、「ほてんどもち」と呼ばれています。

材料名	分量
もち米粉	500g
水	350cc
あん	380g
ほてんどの葉	40枚

- ①もち米粉に分量の水を少しずつ入れてこねる。
(粉の状態を見て、水の分量を加減する)
- ②こねたら20個に分け、平らにしてあんを包んで丸める。
- ③丸めたらほてんどの葉に包んで蒸し器で15分蒸したら完成。

レシピを作った団体・人
防府市生改連【防府市】