

# バター餅

材 料	分 量	材 料	分 量	
切餅	3コ	A {	きび砂糖	大さじ2・1/2
水	大さじ3		無塩バター	10g
くるみ	15g		無調整豆乳	大さじ3
片栗粉（打ち粉）	適量			

- ① 耐熱ボウルに切り餅と水・大さじ3を入れて、ラップをかけ、600wの電子レンジで2分30秒～3分加熱する。
- ② 泡だて器でしっかりとよく混ぜ水気をきり、余分な水分があれば捨てる。
- ③ ②がまざったら、Aと粗く砕いたくるみを順に加えて混ぜる。
- ④ ③を打ち粉をしたラップに広げ、好みの厚さにして包み、冷めたら包丁で切って完成。

★バター餅は、秋田のマタギが北に狩りに行ったときに、北海道やアイヌの人々と物々交換で手に入れたバターを、もちに入れたことがきっかけとされています。バターを入れることで、時間がたってもかたくなりにくいので、過酷な環境で狩りをするマタギの間で、保存食として食べられてきました。

（今回は卵黄の入らないレシピをご紹介します。）