

レンジで!!秋田名物 バター餅

材料 (6個分くらい)

切り餅〈丸餅でも〉3個 バター10g

砂糖 16g 卵黄一個

水大さじ 2 片栗粉適宜



作り方

- 1 切り餅をお皿に入れそこに水を入れて電子レンジで1分加熱します。(溶け切れていない場合は追加で10秒加熱します。)

2



残っている水と餅をよく混ぜ合わせます。

3



温かいうちにバター、砂糖、卵黄を入れてまとまるまでよく混ぜます。

4



まな板の上に片栗粉を広げ3を長方形の形に成形します。しばらくそのまま放置しておきます。

- 5 あとは、綺麗な形に切れば完成です。

- 6 冷めると固くなるので出来たての柔らかいうちにどうぞ!!

コツ・ポイント

砂糖、バター、卵黄は早めに餅に混ぜるといいです。