

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

2025.1月はバター餅

おめでとうございます!2025年新しい年に何を願いますか?皆様のご健康とご多幸、まのウイメンズクリニックは、心より願っております。素敵な一年になりますように。私個人的に、体力と気力は同じだと考えています。健康的な美味しいものをしっかり食べて、よく動いて休ませて、健やかに過ごしたいですね。さて、一度作ってみました、バター餅を一緒に作ってみませんか?お好きなバターやお塩で作る、手作りのおやつって美味しいですよ♪



まのウイメンズクリニック ホスピタリティ マネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。
当院では、産後のDaily Special Sweetsとして、提供させて頂いております

enjoy!

RECIPE INGREDIENTS METHOD

切り餅…4個
卵黄…1個分
バター…20g
砂糖…大さじ2
※お好みで調整
塩…少々
片栗粉…大さじ2
片栗粉(打ち粉用)…適量

- 1 切り餅4個を耐熱ボールに入れ、水を大さじ2入れてラップをし、600w1分レンジにかけて、つきたてのお餅のようにする。この時、余分な水は捨ててください。
- 2 片栗粉以外の材料をいれて、丈夫な木ベラかめん棒などで餅つきのようにして混ぜる(混ぜにくかったらレンジに掛けながら、柔らかくして混ぜる)
- 3 よく混ぜたら、片栗粉を入れてよく混ぜる
- 4 片栗粉を振ったパットに並べて形成する。片栗粉を敷いたラップでもよい。(どんな形でもok!) 少し固くなったら、食べやすい大きさにカットしてください。トースターで焼くと美味しいです♪少し甘さがほしいと感じた人は、砂糖やはちみつやメイプルシロップをかけても美味しいです。シナモンやグローブ足した、スパイシーなお餅も大好きです♡enjoy!

レシピ提供

まのウイメンズクリニック manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科

MANO WOMEN'S CLINIC



@LOVEBYSATSUKI

