

現代風兵糧丸 レシピ



材料

私たちが実際に作った際に使用した材料を紹介します。

- 人参…30g(1/4 カット)
- 小麦粉…20g
- 米粉…20g
- 水…大さじ 1
- はちみつ…大さじ 1



作り方(レポート)

今回は現代でも作りやすい材料と製法で作ります。

なので本物の兵糧丸とは異なる点があることをご理解ください。

- ① 材料を計量し、人参はすります。それらをボウルにいれて、スプーンで混ぜます。
- ② ある程度混ざってきたら、それらを5分くらいまとまるまで手でこねます。
- ③ 丸めて、オーブントースターで1200W 片面5分ずつ焼きます。火を通すために平べったくしたものも作ってみるとよいでしょう。

