

## －약식－

찹쌀	500g -- 씻은 다음 5 시간 불린다.
물	330g
밤	1 cup :약간 잘게 썬다
황설탕	100g
간장	3 tablespoons
참기름	2 tablespoons
꿀	2 tablespoons
계피가루	1 teaspoon
중국간장	1 tablespoon
대추+건포도	1 cup : 대추는 잘게 썰고, 건포도는 반 자른다.
잣	3 tablespoon

- \*뚜껑 있는 파이렉스 냄비나, 뚜껑 있는 코렐 냄비에  
불린 찹쌀을 물기를 뺀 다음, 물과 섞어서 전자 렌지 10분 돌린다.
- 찹쌀의 종류에 따라 차이가 나므로 전자 렌지 10분 돌린후  
조금 질 경우 2-3분 더 돌려서 고슬하게 되도록 한다
- \*밤 넣고 8분 전자렌지 돌린다.
- \*잣을 제외한 나머지 재료들을 넣어 잘 섞은 다음, 전자렌지에 10분 돌린다.
- \*전자렌지에서 그래도 둔 상태에서 10분 동안 뜸을 들인다.
- \*꺼내서 잣을 넣어 잘 섞어 준다.
- \*은박지 쿠키컵에 아이스 크림 쿠퍼로 하나씩 퍼서 담는다.