

호박고지 모듬떡

재료 : 쌀가루 6컵, 설탕 5T, 물 6T, 불린 호박고지 1/2C,
불려 삶은 서리태+강낭콩 1/2C

- 1.호박고지는 물에 불려서 설탕에 재워둔다.
호박고지가 달면 설탕은 넣지 않아도 된다.
- 2.콩은 불려서 데쳐 낸 후 소금간 한다.
- 3.쌀가루는 물내린후 (가루1C=물1T기준) 체에 내린 다음,
준비해둔 재료들과 섞어서 덩섬에 붓는다. (부슬부슬 담고 손으로 꼭
누르지 않는다.)
- 4.김 오른 찜기에 20분 찜낸다.