

흑임자 떡 케이크-장미장식

*쌀가루: 7-8시간 충분히 침수

*설탕 : 쌀가루 1컵에 설탕 1큰술(가감)

*물내리기: 쌀가루 1컵에 물 1큰술 기준이지만, 쌀의 수분정도에 따라 가감.

-재료-

흑임자 떡케익 : 쌀가루5컵, 흑임자 가루 3-5큰술, 설탕3큰술, 물

장미절편 : 쌀가루+ 치자물 적당량 : 약간 질게 될 정도로 치자물 섞어준다
-15분 쪄

쪄낸 다음, 식용유 약간 묻혀 뭉쳐준다-비닐에 넣어 막대로 밀고
얇게 한 다음 찍어서(동그란 모양틀) 장미꽃 만듦-손에 기름 묻
혀가며 만들고-만든 꽃은 접시에 기름 한번 바른 다음 장미꽃
올림.(만들어 냉동실 보관)

-만들기-

1.멥쌀에 흑임자 가루를 섞고 물내린다.

2.흑임자는 씻어 볶아 갈아서 준비해 쓴다.

3.1에 설탕을 섞고, 찜기에 담는다 : 윗부분을 편편하게 정리한 다음
칼집 낸다.

4.김오른 물솥에 20분 정도 쪄낸다.

5.쪄낸 다음 장미꽃 만들어 위에 장식한다.

-참고-

쌀1되에 소금 2큰술 넣어 방앗간 갓고 갈것.

쌀1되=1600g (1 cup=160g)