

구름떡

재료 : 찹쌀가루 4C, 설탕 4T, 물 2T, 밤(大) 2개, 대추 4개, 서리태 1/4C
팥고물 만들기-생팥 1C, 설탕 2-4T, 계피가루 약간(취향에 따라)

1. 팥가루-생팥 불려서 물 버린다.
한번 데쳐 낸 후 물 버린다.
으깨질 때까지 30분 정도 삶는다.
고운체에 곱질 걸러서 앙금 받아내고, 자루에 담아 물기 짜낸다.
앙금과 설탕을 팬에 볶고 난후, 계피가루로 향을 낸다.
(덩어리 풀려서 부슬부슬 할 때까지 볶는다.)
2. 밤-설탕 조금 뿌려 쥬다-약간 큼직하게 등분을 낸다.
서리태-데쳐서 소금 간을 한다.
대추-약간 넓적하게 등분 내어 쥬다.
3. 찹쌀가루에 물 내리고,
(찹쌀가루 사용시는 체에는 내리지 않고, 꼭 광목천 깔아서 쥬다.)
설탕과 서리태 넣어 섞어 준 다음,
덤섬에 광목천 깔고 부슬부슬하게 담는다.
한쪽으로만 밤을 올리고, 20분 정도 쥬낸다.
볼에 식용유 조금 두르고 광목천 벗겨서 볼에 담아 놓는다.
4. 틀에 비닐을 깔고-팥가루를 맨 밑에 깔다
그 위에 떡 조금씩 떼서 젤 밑에 깔아 준다.
그리고 떡을 조금씩 떼어서 팥가루 묻혀가면서 층층히 쌓아 준다.
마지막 위에 팥가루 뿌려서 정리 한다.
쌓은 후- 냉동실에 넣어(하루 혹은 4-5시간) 둔다.
포장하기 전에 꺼내서 조금 녹았을때, 썰어서 비닐 한 장씩에 포장 한다.