

꿀편

-재료-

맵쌀가루5컵, 물 5T, 흑설탕2큰술(+ 물 2큰술), 꿀 2 2/1(쌀1cup=2/TS)
설탕은 취향에 따라.

-만들기-

- 1.흑설탕과 물을 불위에 올려 흑설탕이 녹을때까지만 데운다.
- 2.고명: 밤, 대추 =채썰기 (밤은 채썬다음 설탕 뿌려준다.-갈변위해)
 잣 - 다져둔다.
 석이-뜨거운 물에 불려, 손질후 씻어 돌돌 말아 채썰기.
- 3.쌀가루에 1을 한큰술 정도 넣고 색조절 후 꿀을 섞는다.
 (약간 질게 물을 넣어주며 조절한다.)
- 4.3을 체내린후 설탕은 취향에 따라 조절한다. 손으로 부비면서 체에 내린다.
 딴섬에 부어 칼로 위를 편편하게 한다음 잣,대추,밤, 석이를 고명 올린다.
- 5.김오른 찜통에 20분정도 찜낸다.