

흑미 콩찰편

(흑미찰쌀 24시간 불려줌) → 여름엔 냉장고에 넣어 불려줌

흑미찰쌀4컵, 찰쌀4컵, 실타방8큰술

검정콩 or 선리태 - 불린것2컵 (콩: 불려서 한번 데쳐낸디)
하동밤불린 (생콩1컵)

(만드는 법)

1. 흑미찰쌀은 충분히 물에 불려 가루 낸다.

(일반찰쌀의 배가 되게 시간을 두고 불리는 것이 좋다)

2. 찰쌀도 불려 쌀아 소금넣어 갈아 온다. (소금: 1되-2큰술) < 금방 빵은 찰쌀은 물안넣어도 됨. 냉동실에 넣어서 사용하면 물 내림 >

3. 불린콩은 실타방과 소금약간 넣고 버무려 둔다. (사용하기 20~30분전 버무려줌)

4. 준비된 찰쌀가루에 저린 콩을 넣고 섞어 20여분 쪄낸다. (중간중간 구멍으로 저어줌. 비닐에 덮어서 찌는 것보다 찌는 것)

5. 모양잡아 - 식힌후 썰어낸다.

아 구멍이 뚫어지는데 넣어 냉동실에 넣었디 해동하면 썰기

아 모양잡아서 식힌다음 썰기

모양송편

기준 - 찰가루 1C에 끓은물 2큰술로 기준을 잡는다.

색 - 노랑-단호박가루, 처자/ 분홍-딸기쥬스가루 / 보라-포도즙

초록-썩, 시금치

모양 - 꽃, 포도송이, 호박, 밤...

(만드는 법)

1. 찰가루는 끓은물로 익반죽한다. → 익반죽한거 (2g씩)

참고) 노랑- 찰가루 2컵+단호박가루 1T (물은 기본으로 잡지만 전자레인지 사용일수록 더 넣어 익반죽한다)

분홍- 찰가루 2컵+ 딸기쥬스가루 1/2t (물+딸기쥬스가루 섞어서 사용)

보라 - 찰가루 2컵+ 포도액 8T (포도즙 없었으면 4T만 넣는다)

2. 고구마 소 만들기 - 쪄낸후 고구마의 당도에 따라 실타방을 넣고-끓은물 (7g씩 등분해 만든다) -해 내리고 - 약간의 다진 전파류를 섞는다. (뜨거울때) (눈도. 양파)

3. 찰가루에 준비한 색을 입혀-소를 넣고- 반죽한 것을 모양내 만든다.

4. 김으로 오븐에 20분 쪄낸다.

5. 한입 사서서 식혀서 약간 물에서 그릇에 낸다