

쫄쫄쫄 고소한 콩가루 옷을 입은 쑥인절미



© recipe by Min. / edited by Lee-Görtz

1. 콩가루를 제외한 모든 재료를 그릇에 넣어 골고루 섞는다.
2. 유산지 깔고 잘 섞인 반죽을 그릇에 붓는다.
3. 반죽을 유산지로 감싼 후 쿠킹 호일로 완전히 덮어준다.
4. 180도에서 40분 굽다 150도로 낮춰 20분 더 구워 준다.
(오븐 사양에 따라 다를 수 있음)
5. 오븐에서 꺼낸 후 표면에 조청이나 시럽(아가베 시럽)을 표면에 발라준다.
6. 한 입 크기로 잘라준 뒤 콩고물을 고루 입혀준다.

재 료



* 찹쌀가루 400g * 맵쌀 가루 2T 소금 1/2T 설탕 4 숟가락 찬물 500ml
쑥가루 (넣으면 쑥떡이 되고 없으면 그냥 인절미가 됩니다.)
떡에 입힐 콩가루



콩가루(getoastet)는 Denms Bio마트나 Reformhaus에서 구매 가능

*쌀가루는 모든 아시아상점에서 구매 가능