投稿レシピ「でんぷん米を圧力鍋で炊く」

圧力鍋ででんぷんご飯をたいています。

多少でんぷんご飯の粒感は残りますが柔らかく食べやすいです。
でんぷんご飯の炊き方の参考にして下さい。

神奈川県□Oさんよりメールにて(2014.1.20)

材料
でんぷん米0.1□100□
でんぷん米用もち粉　5□(目安は、でんぷん米の重量□×0.1□
水　180□□□目安は、でんぷん米0.1の重量□×1.8□

作り方
①耐熱容器にでんぷん米0.1と水を入れ、約1時間程度置く。
②でんぷん米用のもち粉を混ぜる。
③圧力鍋に蒸し器をセットして水を入れ、②を耐熱容器ごとのせる。
④圧力鍋強（2段階目）でピンが出るま　で加熱して、そのまま約3分。
　　火を止めてピンが下がってから蓋を開ける。