

# 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しています。

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

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。

でんぷん米用のもち粉を混ぜる。

圧力鍋に蒸し器をセットして水を入れ、 を耐熱容器ごとのせる。

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。