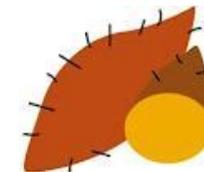


# せんだんごの作り方



## 材料

・さつまいも

スタート

①芋を良く洗う。



②芋を小さく砕く。



④水を切り、袋に入れて発酵させる。(1ヶ月～1ヶ月半)



③砕いた芋を水にさらし、あくを抜く。(約3週間)



⑤発酵したものを丸めて乾燥させる。(2～3週間)



⑥乾燥したものを水にさらし、ザルなどで何度かこす。(3～4日間)



⑦さらしてこし、布に残ったものを鼻高団子につまむ。



⑧しっかり乾燥させてできあがり!



ゴール♪