

おはぎ

▼用意する材料(各 4 コ分)

もち米	2 合
水	360cc
塩	小さじ 2/3

▼きな粉おはぎ

きな粉	大さじ 4
さとう	大さじ 1
市販のこしあん	60g

▼黒ごまおはぎ

黒すりごま	大さじ 3
さとう	大さじ 1
市販のこしあん	60g

▼あんこおはぎ

市販のこしあん	200g
---------	------



料理の作り方

- 1 もち米は洗って、材料の水に 30 分以上つけ、塩を加えて白米と同じように炊きます。
- 2 きな粉とごまに、それぞれさとうを混ぜます。あんはそれぞれの分量を 4 コに丸めます。
- 3 炊きあがったごはんが熱いうちに、すりこぎでごはんをつぶし、12 コに分けます。
つぶすときは、少しごはんつぶが残るくらいにします。
- 4 きな粉おはぎ、黒ごまおはぎのごはんを円く広げてこしあんを包み、形をととのえます。
- 5 上からそれぞれの衣をつけていきます。
- 6 あんこおはぎのこしあんをラップに円く広げ、中心に丸めたごはんを包んで、形をととのえます。