



おうちで作ってみよう! ~part2~



材 料	分量 (4人分)
もち米	80 g
米	40 g
塩	少々
こしあん	50 g
〔 きな粉	20 g
〔 砂糖	お好みで

* 二色おはぎ *



【作り方】

- ① もち米と米と一緒に炊飯し、塩を加えてマッシャーなどで粗くつぶしたら8等分して丸める。
- ② こしあんを4等分して薄く広げ、真ん中に①をのせて全体を包む。
- ③ ボウルにきな粉と砂糖を入れて混ぜ合わせ、残りの①を転がしながらまぶす。



Point

- ・ご飯に少々塩を混ぜ込むことで、味がしまります。
- ・ご飯を丸める時は、手に水をつけておくと丸めやすくなります。
- ・まぶす材料を青のり粉や黒ごまなどにすると、違った風味が楽しめます(^_^)



レシピ提供: 子育て支援課