

つくってみませんか？

もち米と精白米と一緒に炊いて、もっちりしたおはぎに♪



<きなこおはぎ>

材料(6個分)

もち米 … 140g
精白米 … 60g
水 … 200cc

○きなこ … 20g
○さとう … 14g
○食塩 … 0.8g

作り方

- ① もち米と精白米を合わせて洗い、たっぷりの水につけて1時間ほどおく。
- ② ①の水を切り、炊飯器に入れて水を200cc入れて炊く。
- ③ ○をまぜておく。
- ④ ②が炊けたら、軽くしゃもじでつぶして丸める。
- ⑤ ③のきなこをまぶしてできあがり

給食センターでは、蒸し器で蒸しましたが、炊飯器で手軽にできます（^^）

