

おはぎ



<材料 4人分>

もち米	60g
精白米	40g
塩	0.4g
あんこ	80g
きな粉	12g
砂糖	4g
塩	0.4g

小さいお子さんがいる家庭ではもち米をいれず、お米だけで作ると歯切れもよく食べやすくなりますよ♪



<作り方>

- ① もち米と精白米を一緒に洗い、炊く。炊き上がったら熱いうちにすり鉢に入れ、塩を加えてすりこぎで半つぶにする。
- ② ひとつずつ丸めて、中にあんこを入れ、全体にきな粉をまぶす。