



## <おはぎ>

\* 材料 \* 12 個分

もち米……………1 合

小豆あん………240g

きな粉砂糖

A きな粉……………20g

砂糖……………10g

ごまナッツ砂糖

B ミックスナッツ粗みじん…30g

白・黒ごま………各 10g

砂糖……………10g

\* 作り方 \*

①もち米はさっと洗い、炊飯器の目盛線まで水を入れ、もち米モードで炊く。炊いたもち米はすりこぎで粒が残るぐらいに軽くつぶし、手に水をつけて 30gを8つ、15gを4つ、計量しながら丸める。小豆あんは 30gを4つ、15gを8つ、計量して丸める。



②30gのあん玉をラップ 2 枚で挟んで丸く押し広げ、上のラップを外して 15gのもち米玉をのせる。ラップの端を寄せて絞り、形をととのえる。同様にして 30gのもち米玉を押し広げたものには 15gのあん玉をのせて、成形する。



③2つのボウルにそれぞれきな粉砂糖味とごまナッツ砂糖味の材料を入れて混ぜる。②で作った2種類のおはぎのうち、もち米が表になり、中にあんこが入っているものをそれぞれの味のボウルに入れて転がし、きな粉砂糖とごまナッツ砂糖をまぶす。

