

# くるみ黒糖もち

くるみもち米の歯触りがやめられない素朴な香ばしいおやつ



## 材料(作りやすい量)

もち米	……	2 合
黒砂糖(粉末)	……	60g
水	……	200ml
赤味噌	……	小さじ 2
くるみ	……	30g

## 作り方

- 1 もち米は洗って2時間以上水に浸しておく。
- 2 水に黒砂糖、味噌を入れてよく溶かす。
- 3 くるみは刻んでおく。
- 4 炊飯器に **1** の米を入れ、**2** を加え、炊飯器の2合の線に合わせる。  
足りなければ水を足す。**3** のくるみを散らし、通常モードもしくはおこわモードで炊く。
- 5 炊きあがったらボウルにうつし、すりこぎなどでつぶす。少しつぶれたら、クッキングシートを敷いたバットにうつし、平にしきつめる。
- 6 冷めたら好きな形に切り分ける。