

三色おはぎ

うるち米を混ぜたおはぎを食べやすく小さめに



材料(4人分)

もち米	……	2合
米	……	1合
塩	……	小さじ1
砂糖	……	大さじ1
あん	……	300g
きなこ	……	30g
青のり	……	30g
砂糖	……	20g
塩	……	少々

作り方

- 1 もち米と米を合わせて洗って炊飯器に入れ、目盛りより少し少なめに水を入れ、一時間くらいつけておいてから炊く。
- 2 炊きあがったら、砂糖大さじ1、塩小さじ1を加え、水でぬらしたすりこぎで軽く米をつぶす。
- 3 きなこ、青のり用に餡10gを20個、ごはんは2/3を20等分する。きなこ衣はきなこ、砂糖10g、塩ひとつまみを混ぜておく。同様に青のり衣も作る。サランラップを手のひらにのせ、丸めたごはんをのせ、真ん中にくぼみを作り、餡を置き包み、きなこ衣、青のり衣をまぶす。
- 4 あん衣用に餡20gを5個、ごはん1/3を5等分にする。ラップにあんを広げ、ごはんを包む。