

いちごもちもちろーる

甘酸っぱいいちごとあんのハーモニー



材料（流し缶1個 作りやすい分量）

もち米	……	2合
水	……	400ml
塩	……	ひとつまみ
つぶあん	……	350g
いちご	……	12個
桜の花	……	適量

作り方

- 1 もち米は洗って炊飯器に入れる。固めの水加減をし、塩を加えてすぐ炊く。
- 2 炊き上がったら、熱いうちにすりこ木で半潰しにする。
- 3 つぶあんは作って用意しておく。イチゴはへたをとっておく。桜の花の塩漬は、水にさらし塩抜きをする。
- 4 巻きすにクッキングシートをしき、もち米の半量をのせ広げる。その上に粒あんを広げてのせ、中央にイチゴを並べる。イチゴが中央にくるように巻く。
- 5 食べやすい厚さに切り桜の花をのせる。
 - ・ 1合の重量 150g に対し水 180ml 加えると固めの水加減になります。