

R6.3.4 ボーノ・スイーツの会

おはぎ



●材料(ミニサイズ:10個分×2種類)

- ・もち米…2合
- 【あんこ味】
- ・粒あん…約500g

- 【きな粉味】
- ・きな粉…大さじ6
- ・砂糖…大さじ5
- ・塩…少々

●作り方

準備 ボウルにもち米を入れ、水をたっぷり注ぐ。さっと混ぜたらすぐにザルにあげ、水をきる。
とぎ汁がほぼ透明になるまで3回ほど繰り返した後、1時間ほど浸水させる。

1 浸水させておいたもち米を一度ザルにあげ、炊飯器のかまに入れる。
2合の目盛りまで水を入れ、通常通り炊飯する。

2 もち米を炊いている間に以下の準備をする。

- ・あんこを20等分し、丸めておく。
- ・きな粉味の材料をはかり、混ぜておく。

3 炊きあがったもち米を水で濡らした麺棒で軽くつく。(少しつぶれる位でOK)
その後バットに移し、2等分に分ける。
それらをさらに、10等分ずつに分け、軽く丸めておく。



(※ここから1人1人、自分用のおはぎを作ります!)

4 きな粉味⇒

ラップに水をつけ、もち米をラップの上につぶして広げる。
そこにあんこの粒を置き、ラップごともち米で包み込み形を整える。
(あんこがはみ出ているOK)



あんこ味⇒

ラップに水をつけ、あんこの粒をラップの上でつぶしてのばす。
そこに丸めたもち米を置いてラップごとあんこで包む。
(下まであんこで覆えなくてもOK)



5 きな粉味は(2)の工程で混ぜたものを表面にまんべんなくまぶす。