

簡単♡手作りおはぎ♡

材料（12 個分）

もち米 1 合
白米 1 合
塩 小さじ 1/3
市販のあんこ 300～400g くらい



作り方

1



もち米と白米を洗って水切りをしておく

2

炊飯器に入れ 2 合の水で普通に炊く

3



炊飯が終わったら熱いうちに塩を入れすりこぎ等で粒が残る程度につぶしていく

4



料理用の手袋をするとくっつかないのでやりやすいです。

5



あんこも同じように 12 等分しておく。

6



餡子を平らにしてもち米をのせ、餡子で包み込むように両手で調整しながらまとめていく

7



アルミケースにおはぎをのせ
お皿に盛り付けて完成！