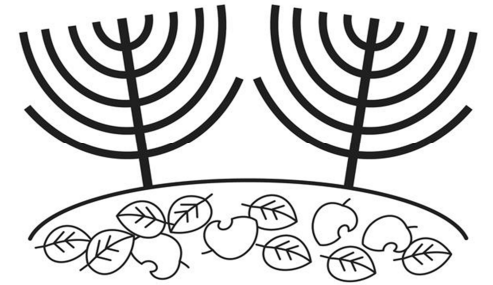


《もち米を使ったおはぎの作り方》

ざいりょう
(材料)

もち米 450g (3合)
水 450m

こしあん
きなこ → きなこ：さとう=1：1
ごま → すりごま：さとう=1：1 (塩少々)



(作り方)

1. ボウルにもち米を入れ、水をたっぷり入れて、さっと混ぜすぐにざるにあけます。
*)もち米はとぎ汁を吸ってぬかのおいがついてしまうので、最初の水は素早く捨てましょう。
2. 1のもち米をボウルに戻し、とぎ汁がほぼ透明になるまで、3回ほどお水を入れ替えながら研ぎます。
3. 研ぎ終わったら、しっかりかぶるくらいの水を入れ、1時間浸水させます。
*)もち米は、普通のお米より芯が残りやすいので、浸水時間が普通のお米の2倍の1時間になります。
4. 炊飯器に入れ炊きます。
水加減は、内釜に「おこわ」のメモリがあればそれに合わせます。ない場合は、お米と同量の水を入れて炊きます。
5. 炊き上がったら、適量の大きさに握って、お好みで、あんこで包んだり、きなこ・ごまなどをまぶせばできあがりです。

