

すりごまのおはぎ

コクのある香ばしいすりごまをたっぷりまぶした甘さ控えめのおはぎは、手づくりならではの格別の味わいです。



できあがり 約12個分

材料

もち米	2合
水	300ml
塩	小さじ1/3

<A>

すりごま黒	大さじ8
砂糖	大さじ4
しょうゆ	小さじ2
つぶあん	120g

作り方

- ① もち米を洗って分量の水に1時間浸し、塩を加えて炊きます。
- ② 炊き上がったら、10分蒸らし、すりこ木などで半潰しして、12等分にします。
- ③ ボウルに<A>を混ぜ合わせます。
- ④ ラップの上に②を平らに広げ、つぶあんを10gのせ、包んで形をととのえます。
- ⑤ ④に③をまんべんなくまぶします。