

# おはぎをつくろう レシピ

## 『おはぎ』 6こぶん



- もち米 <sup>ごめ</sup> 1 <sup>こ</sup>合
- 黒すりごま <sup>おお</sup> 大さじ2    さとう <sup>こ</sup> 小さじ1
- きなこ <sup>おお</sup> 大さじ2    さとう <sup>こ</sup> 小さじ1
- こしあん 30g
- マシュマロ <sup>しょうしょう</sup> 少々    • チョコチップ <sup>しょうしょう</sup> 少々



- ①もち米を、すいはんきで炊く。
- ②ビニール袋 <sup>ぶくろ</sup> に入れ、もち米をつぶす。(かるく)
- ③一つ分の大きさに分け、ひろげて、あんこをはさみ、まるめる。
- ④くろごまと、きなこに、さとうをまぜる。
- ⑤③に、くろすりごまと、きなこをまぶす。
- ⑥このみで、マシュマロとチョコチップでかざりをつけできあがり。

