

古代米おはぎ

材 料(4人分)

うるち米 2 合

もち米 3 合

古代米 大さじ 1

こしあん 700g



①うるち米・もち米・古代米を炊飯器で炊く。(水加減は5合弱)

②ご飯の粒が半分程度残るようにすりこぎでつぶす。

③ご飯約60gを丸めてから真ん中をくぼませ、丸めたあんこ約20gを包む。(約30個分)

(③丸めない場合…

バットにご飯をしゃもじやヘラ等で平らに入れ、その上にこしあんを平らに入れる。

包丁で適当な大きさに切って器に盛る。)