

もち麦おはぎ

もち米＋うるち米＋もちむぎ精麦だから、次の日もやわらか、冷凍保存も可能です。

材料（25個分）

もち米	3合
米	1合
もちむぎ精麦	1合
粒あん	500g
{ きな粉	適量
{ 砂糖	適量
{ 塩	少々



作り方

- ① 米、もち米、もち麦を合わせて洗い、1時間以上水に浸けておく。
水加減は少し多めにし、炊飯する。
- ② 粒あんは25個に丸める。
- ③ きな粉、砂糖、塩を混ぜる。
- ④ 炊き上がったら、熱いうちにすりこぎで突き、25等分する。
- ⑤ ④のご飯で、②の粒あんを包み、③のきな粉をまぶす。

