

★★★ おはぎ・ぼたもち ★★★ 6人分

*** 材料 ***

*** 作り方 ***

	g	さじ
精白米	90	カップ1/2強
もち米	90	カップ1/2強
水	210	カップ1

- ① 米を洗い、定量の水で炊く
- ② ごま・きな粉をそれぞれ上白糖・塩とよく混ぜる
- ③ ①をつぶして、適度な大きさに丸めごま・きな粉・あんこをつける

黒すりごま	18	大さじ1
上白糖	12	大さじ3/2
塩	0.6	小さじ1

きな粉	24	大さじ2
上白糖	12	大さじ3/2
塩	0.6	小さじ1

あんこを作る場合

小豆	48	大さじ3
上白糖	30	大さじ2
塩	0.6	小さじ1

- ① 小豆は洗って一晩水に浸す
- ② 一度茹でこぼし、水を加えてやわらかくなるまで煮る
- ③ ②をつぶし、上白糖・塩を加えあんこをつくる

★★★ のりつきいももち ★★★ 6人分

*** 材料 ***

*** 作り方 ***

	g	さじ
じゃがいも	300	手頃サイズ 3個
片栗粉	75	大さじ5
上白糖	42	大さじ2.5
バター	15	大さじ1
焼きのり	3cm角	3cm角
	1人2枚	1人2枚
濃口醤油	12	大さじ1
上白糖	6	小さじ1

- ① じゃがいもは皮をむき、茹で、熱いうちにつぶし、あら熱をとる
- ② ①に砂糖・片栗粉を加えてよく混ぜて、筒状に丸め1cmくらいの輪切りにする
- ③ バターで両面をきつね色に焼く(ホットプレートまたはオーブン)
- ④ 醤油と砂糖を合わせたものにつけ、のりを巻く

ポイント

- ※ 芋をつぶすときにバターを入れこんでもよい
- ※ 手で平たく丸めてもよい
- ※ 刻みのりでもよい