

おうちでくっきんぐ！



きなこおはぎ

*材料 (10個分)

もち米 1合

うるち米 1合

きなこ 50g

砂糖 40g

塩 少々



*作り方

- ①もち米とうるち米を合わせて洗い、普通のごはんと同じ水加減（分量外）で炊く。
- ②カッコ内の材料を合わせる。
- ③ごはんをボウルに入れ、粒が少し残る程度まで、すりこ木などでつぶす。
- ④③を10等分にし、それぞれラップに包み、丸める。
- ⑤②をバットに入れ、④をラップから取り出し、転がしながらまぶしつける。

【アレンジポイント】

きなこを使ったおやつは、子どもたちにとっても人気があります。今回のように合わせたきなこを使って、他にもいろいろなおやつを作っています。是非お試しください！

『あべかわマカロニ』…ゆでたマカロニを流水で洗い、水けを切ってきなこをまぶす。

『おさつスティック』…①スティック状にさつまいもを切り、水にさらす。

②フライパンに油をひき、蓋をして蒸し焼きにする。

③串が通る程度柔らかくなったら、器にとり、きなこをまぶす。

『きなこトースト』…パンにバターを塗り、きなこをふりかけ、トースター等で焼く。