

# 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。

