

あきのおやつレシピ



里芋おはぎ



【材料】（5人分）

もち米・うるち米	各0.5合
里芋	70g
塩	少々
水	180cc
さつまいも	50g
こしあん	30g
A	
きな粉	大さじ2
砂糖	大さじ1
B	
白・黒ごま	各大さじ1
砂糖	大さじ1/2

【作り方】

- ① 米は洗ってざるにあげておく。さつまいもは皮をむき一口大に切る。
- ② ①に塩も加え、分量の水で炊飯する。
- ③ さつまいもはゆでて、1.5cm角に切る。
- ④ ②をボウルに移し、粗熱がとれたらしっかりつぶす。
- ⑤ ラップに10等分した④を広げ、あん、③をのせて包む。
- ⑥ ⑤の半分をあわせておいたA、もう半分にあわせておいたBをまぶす。