



草餅ですぐでき！よもぎおはぎ

～ 炊飯器でいつものお米と炊くだけのお手軽おはぎ。おもてなしにも！ ～

レシピ監修：郷土料理研究家 井部真理

材料 (6個分)

草餅 1個

お米 1合

あんこ 400g

(お好みでつぶあんでも
こしあんでも)

ラップ 適量

作り方

- ①お米はといでいつもより少なめの水加減にする。
(硬さのお好みで20cc～10ccの間で減らす)
- ②餅を加えて炊飯器で炊く。
- ③餅とご飯が混ざるようにつき込む。
(ご飯粒が半分くらい残るまでつき込む)
- ④③を6等分し、水をたらしたラップで丸める。
- ⑤粗熱がとれたら、あんこをまぶしてできあがり♪

動画はこちら↓

