



おはぎロールちゃん♡

材 料

もち米	2カップ
水	250cc
あんこ	400g
きな粉	適量
すりごま	適量
砂糖	適量
塩	適量



< 作り方 >

- ① もち米を研いで1時間水に浸す。ザルにあげて水を切る。
- ② クックボイルにもち米と水を入れる。
- ③ 温度設定160℃、タイマー設定5分で加熱する。
- ④ 炊きあがったもち米は、すりこぎで何度かつぶす。
- ⑤ まきすにラップを敷き、しゃもじを水につけながらもち米を押し広げる。
- ⑥ あんこをのせて薄く広げる。
手前のまきすとラップを持ち上げて、包むように一気に巻く。
(巻き寿司の要領で最後まで巻く)
- ⑦ 形を整えながらラップをそっとはがし、砂糖・塩を合わせたきな粉やごまをまぶして好みの太さに切り分ける。

