

焼き栗入り三色おはぎ



<材料> 4人分

もち米	1 ｶｯﾌﾟ
米	1 ｶｯﾌﾟ
水	2 と 1/2 ｶｯﾌﾟ
塩	小 1/2
栗甘露煮瓶詰め	1 ﺋﻮﻳﻨ
①黒ごますりごま	大5
砂糖	大2
塩	ひとつまみ
②冷凍枝豆	200 g
砂糖	50 g
生クリーム	大2
③きなこ	大5
砂糖	大2
塩ひとつまみ	

<作り方>

1. 炊飯器に洗ったもち米と米、水、塩を入れ 30 分つけ炊く。
2. 熱いうちにすりこ木でつぶし俵型にまとめる。
3. 栗は半分に切り、フライパンで空焼きする。
4. 冷凍枝豆、砂糖、生クリームはミキサーにかける。①の黒ごますりごま、砂糖、塩もまぜる。③のきなこも同様に混ぜる。
5. 2. をそれぞれからめる。