

食材2つだけ!

もち米

×

あんこ



調理時間

60分[※]

香ばしいゴマの風味を堪能

ごまぼたもち

材料 (8個分)

もち米……………1合

あんこ(好みのもの)……200g

○いりごま(黒)……………40g

○砂糖……………大さじ1

1 もち米を炊く

もち米を研ぎ、水180ml(分量外)に漬けて1時間吸水させる。炊飯器で炊飯し、炊きあがったもち米を麺棒でつぶして8等分にする。

2 ぼたもちを作る

あんこを8等分して丸める。手を濡らし、1にあんを入れて丸めて形を整える。

3 仕上げ

○をよく混ぜ、2のまわりにたっぷりをつける。

※ もち米の吸水時間は含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索