

# 簡単カラフルおはぎ

— 2人分 —



|           |      |         |     |
|-----------|------|---------|-----|
| もち        | 2コ   | 枝豆      | 40g |
| ごはん       | 200g | 白あん     | 35g |
| 白あん       | 140g | おろししょうが | 少々  |
| くるみ       | 30g  | 塩       | 少々  |
| ココナッツファイン | 20g  | あんこ     | 70g |

<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

## 作り方

- 1 ラップをかけたもちを 600W で 1 分加熱する。(軽くもちがふくらむ程度) ごはんも同様に温める。
- 2 温めたごはんともちを練るように混ぜ合わせ、一口サイズにまとめる。
- 3 枝豆、塩、おろししょうが、白あんをフードプロセッサーでかくはんする。
- 4 もちに3を包む。
- 5 くるみを細かく刻む。
- 6 もちを白あんできれいに包み、くるみやココナッツファインをつける。
- 7 もちであんこを包む。



お正月に余ったおもちとごはんで作るアレンジレシピ！  
簡単なのでぜひ作ってみてくださいね！

