



秋のおはぎ

60分

さつま芋を混ぜ込んだ秋らしいおはぎの紹介です♪



さつま芋はご飯と一緒に全部つぶしても、半分つぶしてゴロゴロ入っていてもいいですね！

材料

作りやすい分量

米	2カップ
さつま芋	小1本
きな粉	大さじ5
砂糖	大さじ4
塩	少々

お好みで味付けを調整してください。

作り方

- ① 米は研いでザルにあげておく。
- ② さつま芋は皮をむき、1センチくらいの角切りにして水にさらす。
- ③ 炊飯器に①②を入れて、普通通りに炊く。
- ④ きな粉は、砂糖と塩を加えておく。
- ⑤ 炊き上がったら、すりこぎの先を水でぬらしてご飯とさつま芋を粗くつぶす。
- ⑥ 食べやすい大きさに丸めてきな粉をまぶす。

