

おはぎの作り方

材料

もちごめ カップ 2 1/2

日本のごめ カップ 1/2

水 カップ 3

あんこ 1 2オンス

ワルナツ カップ 1/2 と しめたさとう 大きじ2

くろいごま 大きじ3 と しめたさとう 大きじ1 1/2

きなこ カップ 1/3 と さとう 大きじ2

作り方

- 1) まず、ごめを洗います。
- 2) 次に、水をたきます。
- 3) その後、ごめと水をふくます。(三十分)
- 4) 次に、ごはんをたきます。(十五分)
- 5) その後、ごはんをいためます。
- 6) それから、ごはんを切ります。(三十二つ ボル)
- 7) あんこをかけます。それとも、ワルナツをかけます。それとも、くろいごまをかけます。それとも、きなこをかけます。
- 8) これで、できあがりです。