

★五平餅★（幼児1人前） ※動画では5人前で作っています！！

米	30 g（もち米を入れる場合は20 g）
（もち米）	（10 g）
■赤味噌	1 g
■砂糖	1 g
■白ゴマ	0.5 g
■水	1 g

① 米を炊く際に水を通常の1.3倍で炊く。

（もち米を入れる場合は1.4倍で炊いてください）

② ラップに包み揉んで米粒を潰す。

③ 俵型に形を整える。

④ ■の調味料を合わせ、③に塗り、割り箸にさす。

⑤ アルミホイルを敷いたホットプレートで両面に焼き色がつくまで焼く。

Point! ご家庭にオーブンがある場合は、200℃で4分ほど焼いても美味しく焼けます(*^^*)

