

# 五平餅の作り方

## 【材料】

米	1 合	
もち米	0.5 合	
味噌	大さじ1	A
砂糖	大さじ1 + 小さじ1	
白いりごま	小さじ2	
水	小さじ1/2	



## 【作り方】

- ① もち米と米を合わせて炊く
- ② 炊いたご飯を麺棒で粘り気が出るくらいつぶす
- ③ 食べやすいおおきさ握って 軽くおす
- ④ なべに A の調味料を合わせ入れ、火にかけてとろっとするまで煮つめる
- ⑤ ご飯にみそをぬる
- ⑥ オーブントースターで軽く焦げ目をつける

余ったご飯だけでも出来ます！！  
味噌が垂れないように形を整えた後、軽く平らにつぶしましょう♪トースターで焦げ目をつけると香ばしくなります！！