

からみ餅&きなこ餅with 餡 by Miella



作りかた

1. お餅を耐熱容器に入れ、ひたひたに浸かるくらいの水を注ぎます。
2. お餅を **レンジ** **600W** **約2分** で、ふわっと膨らんできたのを見計らい取り出しました。
3. 柔らかくしたお餅を、少し深さのある器に取り、大根おろしとかけ醤油を合わせたものを絡ませます。からみ餅の出来上がり♪
4. 器にきな粉とお砂糖と僅かな塩を混ぜた粉類を先に乗せておき、そこに柔らかくなったお餅を置きます。
5. きな粉をよくまぶして、餡子を添えたら出来上がり♡♡

手動

レンジ

600W
加熱：約2分

使用付属品

テーブルプレート
底面

カロリー

326kcal

塩分

2.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

| 材料 | 1人分 |
|------|-------|
| 切り餅 | 2個 |
| 大根 | 適宜 |
| かけ醤油 | 適宜 |
| きな粉 | 適宜 |
| 砂糖 | 適宜 |
| 塩 | ほんの少し |
| 餡子 | 適宜 |

調理のコツ・ポイント

- ・大根おろしの味付けに使うのは、お好みで普通の醤油でもOKです。
- ・きな粉餅に使うきな粉と砂糖の配合はお好みでどうぞ。私は今回は餡子も添えるので、きな粉3：砂糖1位の目分量で作りました。塩はほんの少しだけ隠し味で♪