



第35回

お米を使ったおこし
(酒田みなみ支部)

女性部オリジナル お米を食べよう! レシピ



材料

- | | |
|-----------|------------|
| ・ふくらました米 | ・きな粉…適量 |
| （ポン菓子）…1升 | ・サラダ油…50cc |
| ・黒砂糖…130g | ・水あめ…90g |

作り方

- ①鍋にサラダ油、黒砂糖、水あめを入れ、強火でかき混ぜます。
- ②つぶつぶがなくなったら、ふくらましたお米を入れて、素早く絡めます。
- ③バットにきな粉を振りかけておきます。
- ④鍋から素早くバットにあけ、軽く押し付けます。
- ⑤少し固まったら、バットに包丁を入れ、逆さまにして取り出します。
- ⑥完全に固まる前に、好みの大きさに切ります。
- ⑦最後にきな粉をまぶしたら完成です！
お好みでチョコレートをかけてもおいしくなりますよ！