

# 作ってみよう! 今日のおやつ



フードプロセッサーを使えば簡単にできる「くるみあん」。モチリお餅にからませました。



Yummy!

2020年産のもち米を使用しています。

**1067** 毎週企画

近江三方庵

近江羽二重もち 1kg (20個)

滋賀県産羽二重もち米を100%使用し、杵つきにてお正月用のもちに仕上げました。お正月のお雑煮にぜひご利用ください。

(224kcal・食塩相当0.0g / 100g)

賞味期間: 2021年1月15日



## モチモチくるみ餅

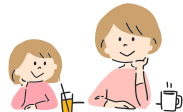
材料 (4人分)

くるみ (食塩無添加) ..... 80g  
**1067** 近江羽二重もち ..... 4個  
砂糖 ..... 大さじ3  
醤油 ..... 小さじ1/4  
お湯 ..... 少量

作り方

① くるみはフライパンで軽く炒り、粗熱が取れたらフードプロセッサーにかける。滑らかになってきたら砂糖と醤油を加えて混ぜる。お湯を少しずつ加えてとろみをつける。

② 餅は半分に切って熱湯で柔らかくゆで、湯を切って①をからめる。



本体

**1,350**円  
(税込 1,458円)