



ふっくらとやわらかな口当たり。

甘納豆でほんのり甘く、お子様にもお勧めな味です。



## 甘納豆おこわ



### ～材料～

もち米	2合	水	2カップ
甘納豆	15～20粒	食紅	少々

### 作り方

- 1, もち米は水ですすいで水気をきり、容器に入れる。  
水2カップと食紅を入れて混ぜ、20～30分浸しておきます。
- 2, 浸したもち米に甘納豆を入れ、蓋をします。
- 3, 600W(穴1)の電子レンジで14分加熱します。  
3分蒸らし、更に3分加熱します。
- 4, 熱いので気を付けながら、容器を取り出してかき混ぜます。
- 5, 2分加熱して出来上がり。