

1



もち米を計量炊飯器で炊く

2



炊きあがったもち米に固めっこウィズ、固めっこの順番で入れミキサーでサラサラになるまでかき混ぜる。

3



焦げやすいので中火で80℃以上になるまで加熱

4



材料を容器に取り粗熱を取り冷蔵庫で冷やす

5



焼き目を入れたら餅が一層美味しくなります

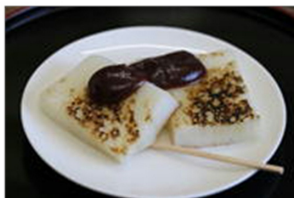
使用材料



祭りのとき喜んでもらえる

あんこ餅

紅白餅



粘りのないのど越しのよいお餅でぜんざい

固めっこを使ってお餅を作ろう！

## 材料

|         |       |
|---------|-------|
| もち米     | 200 g |
| 上新粉     | 20 g  |
| 固めっこウィズ | 5 g   |
| 固めっこ    | 2 g   |



：当社使用製品：  
固めっこ・固めっこウィズを使用しています。