



## 黒米おはぎ

### 材料 (7~8人分)

黒米・・・2合 酒・・・大さじ2 砂糖・・・大さじ4  
白あん・・・300g (又は、栗甘露煮・・・33個)

### 作り方

- 1 黒米は水洗いして1時間おく。
- 2 黒米2合に対し、水500cc、酒大さじ2杯を入れて炊く。
- 3 2に砂糖大さじ4杯を入れてつぶす。
- 4 炊いた黒米を10個に分けておく。
- 5 白あんで作る場合：あんをまるめ、4でくるむ。  
栗で作る場合：裏ごしした栗を10個に分けて、4でくるむ。