

**材料 10個分**

| | |
|----------|------|
| もち米 | 1カップ |
| 水 | 1カップ |
| 食紅 | 少々 |
| 砂糖 | 大さじ2 |
| こしあん(市販) | 330g |
| 桜の葉・塩漬け | 10枚 |

調理時間 20分 ※炊飯時間は含まず**作り方**

- 炊飯器の釜に研いだもち米と同量の水、食紅をいれて普通に炊きます。炊きあがったら砂糖を加えて、すりこぎで熱いうちにつきます。
1. を10等分に分け、こしあんも10等分に分けて一口大に丸めておきます。手を濡らして餅を手のひらに乗せてのばして、こしあんを包み、桜の葉で包みます。

**アドバイス**

◎3月が近づくと、スーパーで桜の葉の塩漬けが出まわります。簡単にできるので手作りでひな祭りをお楽しみください。