

やさしく纏う風味で1ランク上のお餅を!!

## ぬかもち



撮影・料理・スタイリング／kinniesochi  
構成／nooki onishi

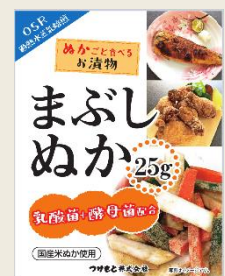
### 【材料】

切り餅  
まぶしぬか  
水

4〜5個  
1袋  
大さじ2〜3

### 【作り方】

- ① ポリ袋に切り餅、まぶしぬかを入れ、水を加えて全体をなじませる。  
空気を抜いてポリ袋の口を縛り、冷蔵庫で1日漬け込む。
- ② 漬け込んだら袋から餅を出し、軽く水洗いし、オーブントースターで焼く。餅がふくらんでやわらかくなったらできあがり。



まぶしぬか 25g