

やさしく纏う風味で1ランク上のお餅を!!

## ぬかもち



構成／撮影／料理／スタイリング／kunne oonie

### 【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つたらできあがり。

材料	量
切り餅	4～5個
まぶしぬか	1袋

大きさ  
大さじ2～3



まぶしぬか 25g