

岐阜県や長野県の郷土料理

五平もち

【 材料 】（5～6個分）

ご飯(温かいもの)	300g
みそ	大さじ 1
砂糖	大さじ 1
酒	小さじ 1
みりん	小さじ 1
いりごま(白)	適量



【 作り方 】

- ① ご飯をボールに入れ、めん棒で軽くつぶす。
※ パックのご飯や残りご飯を使う場合は、電子レンジで温めてください。
- ② つぶしたご飯を 5～6 等分し、小判型等、好きな形に整える。
- ③ みそ・砂糖・酒・みりん・ごまを混ぜ合わせて、形を整えたご飯に塗り、オーブントースターで軽く焦げ目がつくまで焼く。