

# 五平もちの作り方



割りばしを水で濡らしておきます



ご飯を割りばしにくっつけて、  
手でこねます



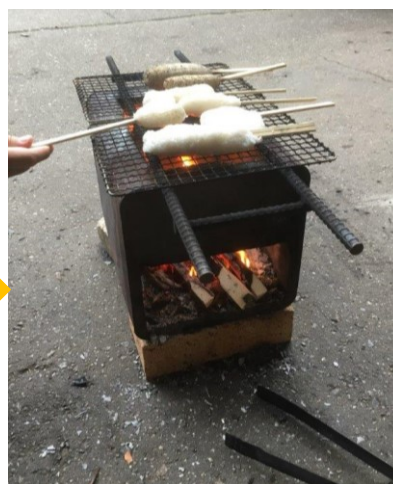
これくらいの大きさがお手頃です。  
ご飯と餅の間になるくらいまでこねます



両手でこねてから割りばしにつけてもOK!



小判型だけでなく、好きな形にしてみましょう



かまどの上で焼きます



火加減はこんな感じ  
弱すぎると焼けません



味噌をぬって、バーナーであぶって  
こげめがついたら完成!!