

# 五平もちの作り方



割りばしを水で濡らしておきます



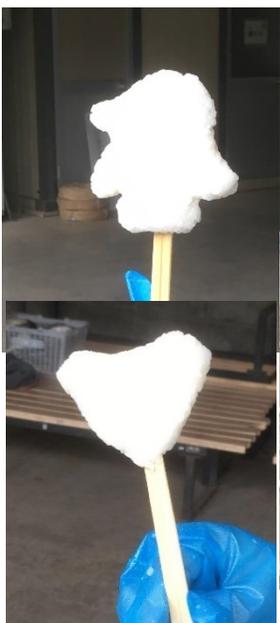
ご飯を割りばしにくっつけて、手でこねます



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!!