

# 黒蜜姫（おふかしがんづき）



## ●材料（8人分）

もち米・・・・・・・・・・5合（750g）

A 

┌	玉砂糖・・・・・・・・100g
	しょうゆ・・・・・・・・50ml
	水・・・・・・・・150ml

くるみ・・・・・・・・10g

黒ごま・・・・・・・・10g

## ●作り方

- 1 Aを鍋に入れて火にかけ、砂糖を溶かしておく。
- 2 もち米はといでから1時間程水に浸けてザルに上げ、水切りをする。
- 3 最初にもち米を蒸し器で20分蒸す。
- 4 蒸したもち米を一度ボウルにあけ、1をまんべんなく混ぜる。
- 5 4を蒸し器で再び20分蒸す。
- 6 四角い箱（バットや菓子箱等）にラップを敷き、5の蒸したもち米を敷き入れ、黒ごま、くるみを散らして重しを乗せ、冷めたら包丁で切り分ける。



## ワンポイント

少し古くなったもち米をおいしく味わえます。上白糖や栗、あずき等を利用してアレンジもできます。