



Colorful friend's

# もち お餅をアレンジしよう♪

	ねん 年	が 月	に 日	
--	---------	--------	--------	--

こんかい いがい ざいりょう つか しゆるい もち つく  
今回は 意外な 材料を使って、 3種類のお餅を作ります！

もち た いちばん  
お餅を食べたら、 どのアレンジが一番おいしかったか メモをしましょう♪

## ざいりょう ふたりぶん 材料 (二人分)



<p>かんこくふう 『韓国風もち』</p> <p>き もち ●切り餅 → 2つ</p> <p>やきにく おお ●焼肉のたれ → 大さじ 3</p> <p>す ・のり → 好きなだけ</p> <p>たまご ・卵 → 1つ</p> <p>おんせんたまご (温泉卵でも OK!)</p>	<p>だいがく 『大学もち』</p> <p>あぶら おお ・サラダ油 → 大さじ 1</p> <p>き もち ・切り餅 → 2つ</p> <p>さとう おお ★砂糖 → 大さじ 2</p> <p>しょうゆ おお ★醤油 → 大さじ 1</p> <p>くろ おお ぶん ★黒いりごま → 大さじ 2分の1</p> <p>おお はんぶん (大さじ半分)</p>	<p>『バターチーズもち』</p> <p>き もち ・切り餅 → 2つ</p> <p>・バター → 10g</p> <p>・スライスチーズ → 1枚</p>
--	--	--

## つく かた 作り方

<p>かんこくふう たいねつざら い もち やわ でんし ぶんかん 『韓国風もち』 ① 耐熱皿に ● を入れ、お餅が柔らかくなるまで 電子レンジで チン！ (600Wで 1分間くらい)</p>	
<p>さら うつ たまご きみ かんせい ② お皿に移してのりをちぎり、卵の黄身をのせたら 完成♪</p>	
<p>だいがく あぶら ねっ き もち い りょうめん や ぶんかん 『大学もち』 ① フライパンに サラダ油を熱し、切り餅を入れて両面を焼く。(弱めの中火で 6分間くらい)</p>	
<p>もち やわ い もち から で かんせい ② お餅が柔らかくなったら ★ を入れ、お餅と絡めてとろみが出てきたら 完成♪</p>	
<p>たいねつざら き もち じゅん い 『バターチーズもち』 ① 耐熱皿に切り餅、バター、スライスチーズの順で入れる。</p>	
<p>もち やわ でんし かんせい ぶんかん ② お餅が柔らかくなるまで 電子レンジでチンしたら 完成♪ (600Wで 1分間くらい)</p>	

いちばん もち  
一番おいしかったのは どの お餅でしたか？

