

お餅をさらに
おいしくアレンジ!

お餅レシピ

お正月休みも後半になると食べ方がマンネリ/気味になってしまうお餅。ちょっと変わった料理やお菓子に、おいしく変身させましょう!

炊飯器でおまかせ

もちもちケーキ

- ・ホットケーキミックス……………200g
- ・餅……………2個(90g)
- ・牛乳……………大さじ7
- ・水……………大さじ2
- ・卵……………1個
- ・バター……………10g(室温に戻しておく)



1. 耐熱容器に餅を入れ、牛乳大さじ5をかける。
2. ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで1分半加熱。取り出した餅をスプーンなどで練り混ぜる。固くて混ぜりにくい場合はさらに10~20秒加熱する。
3. なめらかになったら牛乳大さじ2とバターを加えて混ぜる。さらに水大さじ2を加え、とろとろになるまで混ぜる。
4. ボウルに3とホットケーキミックス

- と卵を入れ、ヘラで混ぜる。固いようであれば水を足し、ぼつてりとした生地にする。
5. 均一に混ぜたら炊飯器の釜に油を薄くぬり、4を流し入れ、真ん中を少し凹ませて炊飯モードで炊く。
 6. 炊き上がったら串を刺して、生の生地がついてこなければ完成。

お好みでハチミツやメープルシロップをかけて召し上がれ!

発酵なしで簡単

もちもちチーズパン

- ・餅……………2個(90g)
- ・薄力粉……………100g
- ・ベーキングパウダー……………小さじ1
- ・水……………大さじ1
- ・砂糖……………小さじ1/2
- ・粉チーズ 20g
- ・ピザ用チーズ 30g
- ・卵……………1/2個
- ・牛乳……………大さじ3



1. 耐熱容器に餅を入れ、牛乳大さじ5をかける。
 2. ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで1分半加熱。取り出した餅をスプーンなどで練り混ぜる。固くて混ぜりにくい場合はさらに10~20秒加熱する。
 3. ボウルに薄力粉・ベーキングパウダーを入れ、泡だて器で混ぜる。
 4. 砂糖と粉チーズを3に加えて混ぜ、さらに2と卵・ピザ用チーズを加えて混ぜる。
 5. 生地がまとまってきたら手で混ぜて、固いようなら水大さじ1を少しずつ加えながら、優しくこねてまとめる。手にくっつかない程度の堅さに調整する。
 6. 手粉(分量外の薄力粉)をつけて、16個に分割する。
 7. 生地を丸めて、オープンシートを敷いた天板に並べ、190度に温めたオーブンで20分ほど焼いて完成!
- 冷めてもレンジでもちもちが復活♪

あっという間につくれる

餅グラタン

- ・餅……………2個(90g)
 - ・チーズ……………適量
 - ・パン粉……………適量
- ホワイトソース
- ・バター……………大さじ2
 - ・小麦粉……………大さじ2
 - ・牛乳……………300cc
 - ・塩・胡椒……………適量



1. バター・塩・胡椒・小麦粉を耐熱容器に入れ、電子レンジで1分加熱。
2. よくかき混ぜたら牛乳を加え、再度2分半加熱。もう一度かき混ぜ、また2分半加熱したらなめらかなホワイトソースの完成。
3. グラタン皿にバターを薄く塗り、軽く焼いた餅(レンジ加熱でもOK)を入れ、お好みの野菜な

- どを乗せて2のホワイトソースをかける。
4. チーズとパン粉を少量振って、オーブン又はトースターで焦げ目が付くまで焼いたら完成!

お餅とチーズがとろけあつ! アツアツで召し上がれ!

ふわっ、とろーりの食感

餅入りお好み焼き

- ・餅……………2個(90g)
- ・卵……………1個
- ・ベーコン……………1枚
- ・チーズ(ピザ用)……………50g
- ・お好みソース……………適量
- ・マヨネーズ……………適量
- ・かつお節・青海苔……………適量



1. フライパンを中火で熱し、2等分にした餅を並べる。
2. 餅の両面を焼き、柔らかくなった餅の間に卵を割り落とし、黄身を潰す。
3. 弱火にしたらフライパンにふたをして、蒸し焼きにする。
4. 卵に熱が通ってきたら、一口大に切ったベーコンを乗せ、その上に

- ピザ用チーズを乗せてふたをし、しばらく蒸し焼きにする。
5. チーズが溶けたらお好みソース、マヨネーズをかけ、かつお節、青海苔をふって完成!

我が家の定番おやつに! 新食感のお好み焼き♪