



## お餅でカリっと ひなあられ

3月3日はひな祭り。  
桃の節句とも言われます。  
ひなあられって美味しいけど、お家  
では作ったことない。  
そんなあなたにひなあられが簡単に  
作れるレシピをご紹介します！

### 材料 2人分

- |                                     |              |                              |
|-------------------------------------|--------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 切り餅        | 3個           | <input type="checkbox"/> ポリ袋 |
| <input type="checkbox"/> 粉糖         | 大さじ1 / 切り餅1個 |                              |
| <input type="checkbox"/> 抹茶パウダー     | 小さじ2         |                              |
| <input type="checkbox"/> ストロベリーパウダー | 小さじ2         |                              |

### 作り方

1. 切り餅を5 mm角に切る。
2. クッキングシートを引いたオーブンの天板に間隔を空けて並べる。(※)膨らんで隣同士でくっつかないように。
3. オーブンで切り餅が膨らむまで焼く。
4. 膨らんだ餅の粗熱を取り、ポリ袋に入れ、粉糖を大さじ1杯加えて振り混ぜる。
5. お好みで、4に抹茶パウダーまたはストロベリーパウダーを小さじ2杯入れる。



### MEMO

ひなあられは一般に3色（桃、白、緑）ですが、これは「血と生命」、「雪の大地」、「生い茂る木々」を表し、自然の力を得られるように願いを込めているそうです。最近では、4色（四季を表し「一年の幸福を願う」）のものなど様々な種類のものがありますが、思いを込めて食べるという食文化はこれからも大切にしていきたいですね。

体験



ふる

知識



日本文化

カテゴリ

おやつ

調理時間

30  
min

人数

2人〜

費用

¥ ¥ ¥

