

わらび餅

材料 (2~4人分)

〔わらび粉	90g
〔砂糖	大さじ2ぐらい
水	400~500cc
〔きな粉	30g
〔砂糖	適量
〔塩	少々
黒蜜	あれば



作り方

1. きな粉に砂糖、塩をあわせておく。(味見をして好みの甘さに)
2. 鍋にわらび粉と砂糖を入れ混ぜ、水を加えてよく溶かす。
3. 中火にかけ、木杓子でかき混ぜる。
4. 粘りが出てきたら弱火にする。
5. 半透明になれば火からおろす。
6. スプーンで食べやすい大きさにして、氷水のはいったボウルに落とす。
7. 水切りして、きな粉をまぶす。

✕E・黒蜜の作り方 - 黒糖と同量の水を鍋で沸かし、しっかり混ぜ溶けたらできあがり！！

所要時間 20分
主な調理器具 鍋