

# げんこつ<sup>あめ</sup>館 (4人分)

はったい米粉 40g  
 きな米粉 12g → まぶし用  
 水あめ 80g  
 さとう 12g  
 水 18g

- 1 鍋に水あめ、さとう、水を入れ中火でかき混ぜながら煮溶かします。
- 2 水あめ全体が泡立ってきたら火を止めます。
- 3 はったい米粉の半分を入れ、良くかき混ぜます。
- 4 混ぜり合ったら 残りのはったい米粉を入れよくかき混ぜます。フッキングシートにげんこつ館を取りだし冷やします。
- 5 げんこつ館が手で触れるようになってから 適当な大きに分けて棒状に伸ばします。
- 6 きな米粉を全体にまぶし、斜めに切ります。切り口にもきな米粉をまぶしつけます。

