

わらび餅 (4人分)

- わらびもち米粉 50g
 - さとう 20g
 - 水 250g
 - きな粉 40g
 - さとう 30g
 - しお ひとつまみ
- 混ぜておく

- 1 鍋に わらびもち米粉、さとう、水を入れる。
中火で ゆっくりと混ぜながら 火をとおす。
- 2 わらびもちの生地が 透明になってきたら
火を弱めて しっかり混ぜて 火をとおす。
- 3 水でぬらした 型、またはハットに 流し入れ
常温で冷ます。
- 4 冷めたら サイコロ状に切り きな粉を
まぶす。

