

黄金色わらびもち



材 料 2人分

わらびもち粉	25 g	きな粉	適量
三温糖	10 g	氷水	適量
水	120cc		

作り方

- ① わらびもち粉をボウルに入れ水を少しずつ入れる。
- ② ①に三温糖を加え電子レンジで1分温め、木べらで混ぜる。
- ③ 同様に40秒温め、取り出して混ぜる。また、40秒というように透明になるまで数回繰り返す。
- ④ ボウルの氷水にスプーンですくったわらびもちを落とし入れ、その後、水を切ってきな粉をかけていただく。