

水まんじゅう

こんにゃくで作ったとは思えないなめらかな食感の和菓子ができました



材料 (10個分)

板こんにゃく (白)	……	1枚 (250g)
砂糖	……	50g
水	……	200ml
片栗粉	……	大さじ3
粒あん	……	200g
うぐいすきな粉	……	適量
抹茶	……	適量

作り方

- 1 白い板こんにゃくは、1cm角くらいに切る。沸騰した湯で、10分程度茹でて臭みをとる。うぐいすきな粉に抹茶を少量まぜておく。粒あんは10等分しておく。
- 2 1のこんにゃくを耐熱ボウルに入れ、砂糖30g、水を入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ500Wで3分加熱し、そのまま置いておく。
- 3 1時間程放置したこんにゃく、残りの砂糖20g、片栗粉を入れミキサーで攪拌する。
- 4 3を耐熱ボウルに入れレンジ500Wで2分加熱、取り出してゴムべらでよくかき混ぜ、2分加熱する。再度同じ作業を繰り返す。
- 5 ラップに10等分した4を広げ、中央にあんを入れて包み、氷水に浮かべる。
- 6 まんじゅうが冷えたら、皿に盛り、1のきな粉を茶こしでかける。
・片栗粉を使用しているので、食感が固くなってきます。できあがったら、その日のうちにいただきます。