

# 豆腐わらびもち

豆腐を加えたわらびもちは口あたりなめらか



## 材料 (作りやすい分量)

豆腐(きぬ)	……	200g
砂糖	……	50g
黒砂糖	……	20g
わらび粉	……	50g
<黒みつ>		
黒砂糖(粉)	……	40g
水	……	大さじ2

## 作り方

- 1 豆腐、わらび粉、砂糖、黒砂糖はミキサーに入れ、攪拌する。
- 2 1の生地を耐熱容器に入れ、ふんわりラップをかぶせ、レンジ600Wで1分加熱し、取り出して混ぜる。再び、ラップをかけ、レンジ600Wで1分加熱、取り出して混ぜ合わせることを2回繰り返す。
- 3 最後に、レンジ600Wで30秒加熱し、取り出して混ぜ合わせる。型に入れ、冷やし固める。
- 4 黒みつを作る。耐熱容器に黒砂糖と水を入れよくかき混ぜる。レンジ600Wで2分加熱して冷ます。
- 5 3を食べやすい大きさに切り、器に盛って黒みつをかける。