

りんごわらびもち

りんご風味のわらびもち、ワイングラスに入れるとおしゃれなデザートに。



材料(作りやすい分量)

わらび餅	……	50g
りんごジュース	……	250ml
砂糖	……	大さじ 2
<りんごの甘煮>		
りんご	……	1/2 個
砂糖	……	大さじ2-3
レモン汁	……	大さじ 1

作り方

- 1 ボウルにわらび餅粉、砂糖を入れ、ジュースを少しずつ加えながら溶かす。
- 2 裏ごし器を通して、耐熱ボウルに入れる。
- 3 ふんわりラップをかぶせ、レンジ 500W で 2 分加熱する。
- 4 取り出してよく混ぜ、2 分加熱し、透明感が出て粘りのある生地になるまでよく混ぜ、バットに入れて冷やす。
- 5 りんごは小さな角切りにする。
- 6 耐熱ボウルにりんご、レモン汁、砂糖を入れ、ふんわりラップをかぶせ、レンジで 3 分加熱する。できあがったら冷蔵庫で冷やす。
- 7 器に一口大に切った、わらびもちを入れ、りんごの甘煮をのせる。