

豆乳わらびもち

ぷるんとした食感のわらびもち、甘納豆がアクセント



材料(4人分)

わらび粉		50g
砂糖		40g
豆乳		300ml
水		100ml
甘納豆		80g
きなこ		適量

作り方

- 1 甘納豆はさっと水で洗って、水気をきっておく。
- 2 耐熱ボウルにわらび粉、砂糖、水を入れてよく搅拌する。なめらかになったら、豆乳を入れてさらによく搅拌する。
ふんわりとラップをかけ、電子レンジ 600W で 2 分加熱する。
- 3 取り出してよく混ぜ、2 分加熱、取り出して甘納豆を加えよく混ぜ、2 分加熱し取り出して、バットに流す。
- 5 冷やして、きなこをかけていただく。