

れんこんもち

れんこんが入った、不思議な食感の和菓子



材料(4人分)

れんこん	……	100g
葛粉	……	40g
水	……	200ml
和三盆	……	100g

作り方

- 1 れんこんの皮を剥き、水に4-5分さらした後、すりおろす。
- 2 鍋に水、和三盆糖、葛粉、1のれんこんを入れよく混ぜる。
- 3 木べらでかき混ぜながら中火で加熱する。
- 4 半透明になってきて、ねっとりしてきたら火からおろす。
- 5 クッキングシートをしいたバットに流し入れ、冷やす。
- 6 好きな形に切っていただく。