

あんくずもち

あっさりしたあんの和菓子



材料(8-10 個)

葛粉	90g
水	250ml
粒あん	350g
きな粉	適量

作り方

- 1 鍋に葛粉と水を入れてよく攪拌する。
- 2 1 に粒あんを加えさらに混ぜる。
- 3 鍋を火にかけ、中火で加熱しながらへらでよく混ぜる。
- 4 固まり始めたらへらで練り、全体に透明感が出てもっちりしてきたら火からおろす。
- 5 ラップを広げ、8-10 等分にした 4 をのせて包み、口元をねじって茶巾に絞り口を輪ゴムで縛る。冷水の入ったボウルに浮かべ、常温になるまで冷やす。
- 6 ラップから取り出し、茶こしできなこをふる。