

黒みつ抹茶わらび餅

口どけのよいとろり柔らかめのわらび餅



材料(4人分)

わらび餅粉	……	100g
砂糖	……	50g
水	……	600ml
抹茶	……	5g
水(抹茶用)	……	大さじ1
きなこ	……	適量
黒みつ	……	適量

作り方

- 1 ボウルに抹茶を入れ、抹茶用の水を加え、よく混ぜる。
- 2 ボウルにわらび餅粉、砂糖を入れ、水を少しずつ加えてよく混ぜる。
- 3 2に1を加えて、よく混ぜ、こし器で濾し、耐熱ボウルに入れる。
- 4 ふんわりラップをして、レンジ600Wで4分加熱し、取り出してよく混ぜる。さらに4分加熱して、取り出しよく混ぜる。粘りが出て透明感のある抹茶色になってくる。最後に2分加熱して、取り出し混ぜる。
- 5 水で濡らしたバットに流し入れ冷ます。食べる直前に冷やし、スプーン等ですくい器に盛る。黒蜜、きなこをかけいただく。