

# ももくずまんじゅう

みずみずしい白桃をふるんとした和菓子に。



## 材料(7-8 個分)

白桃(缶詰)	.....	350g
水	.....	200g
葛粉	.....	50g
砂糖	.....	大さじ 4

## 作り方

- 1 白桃は飾り用に一切れをのぞいて、シロップと共にミキサーで攪拌する。
- 2 ボウルに葛粉と水を入れよく混ぜる。
- 3 鍋に砂糖、2 を入れよく混ぜる。1 も加え混ぜ合わせる。
- 4 鍋を強火で 2 分程度加熱する。
- 5 そこの方から半透明になってきたら、弱火にしてかき混ぜながら全体が半透明になりつやがでるまで練り上げる。
- 6 7-8 個湯のみ茶碗を用意してラップを敷いておく。それぞれ、5 を中央に入れ、茶巾絞りにして口を輪ゴムで留める。
- 7 氷水に 6 をラップごとつけて、冷やして固める。
- 8 ラップを外して器に盛りつける。残しておいた白桃をカットして飾る。