

# 黒豆入り信玄餅風

歯切れを良くするために上新粉を加えた信玄餅風の生地です



## 材料（作りやすい量）

上新粉	.....	50g
白玉粉	.....	50g
砂糖	.....	80g
水	.....	170ml
蒸し黒豆	.....	30g
きな粉	.....	適量

## 作り方

- 1 耐熱容器に耐熱容器に白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、水を何回かに分けて加え、都度混ぜる。
- 2 上新粉を少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。
- 3 ふんわりとラップをし、600Wのレンジで2分加熱してよく混ぜる。
- 4 再度ふんわりとラップをし、600Wのレンジで2分加熱し、よく混ぜる。最後に黒豆を混ぜ込む。
- 5 バットの上にきな粉を広げ、4の生地を置き、平らにして長方形に整え、上にもきな粉をふる。
- 6 生地が冷めたら、食べやすい大きさに切る。
  - ・生地は少しべたつくようなら、レンジで加熱を加えましょう。
  - ・蒸し黒豆は市販品を使用しています。大豆でも良いでしょう。