

黒糖わらびもち

電子レンジで簡単わらび餅、黒糖が入ってこっくり



材料（作りやすい分量）

わらび粉	……	100g
水	……	150cc
＜黒みつ＞		
黒砂糖	……	70g
グラニュー糖	……	150g
熱湯	……	100cc
きな粉	……	適量

作り方

- 鍋に水を入れ沸騰させる。熱湯を計量する。
- 別の鍋に黒砂糖、グラニュー糖、1の熱湯を入れる、火にかけてよく混ぜる。
砂糖が溶けたら、裏ごし器で濾しさます。
- ボウルにわらび粉を入れ、水を少しずつ加え溶かす。
- 粉が溶ければ、こし器で濾し、耐熱ボウルに入れる。
- 4に2の黒みつを加えてよく混ぜる。
- ラップをかけて電子レンジ500Wで2分加熱し、取り出して混ぜ、再度ラップをかけレンジで2分加熱する。
- 取り出してよく混ぜる。さらにラップをかけレンジで2分加熱する。
- 粘りが出て透明感が出るまでよく混ぜる。
- バットに薄いきな粉を敷き、8を流し入れる。平らにして上からもきな粉をふりかける。
- 冷めたらできあがり。
 - ・黒砂糖は粉になっているものを用意します。固まりの場合はおろし金などでおろして粉状にしてから使います。
 - ・わらび餅は冷蔵庫に入れると固くなります。作った当日中の柔らかい、なめらかな食感を味わいましょう。