

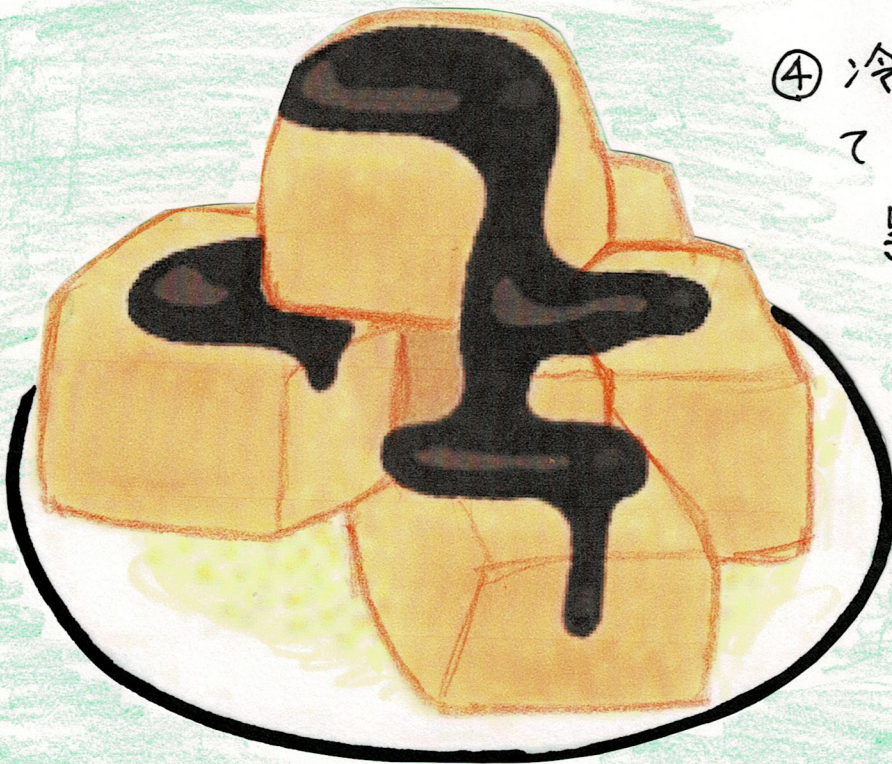
わらびもち (4人分)

材料

①	・ わらびもち米粉	50 g	・ きなこ (さとう入り) 30 g
	・ 水	250 cc	・ 黒みつ 適量
	・ さとう	25 g	

作り方

- ① 鍋に ①を入れてゴムベラでよく混ぜ合わせ、
中火で煮とかす。
- ② ①を混ぜながら 半とうめいになってきたら 弱火にし、
混ぜ続け、とうめいになっても 2分程 よく練り
火を消す。
- ③ バットに きなこを少量ふり、②を入れて広げたら
上からも きなこをふりかけて へらなどで食べやすい
大きさに切る。
- ④ 冷蔵庫で冷たくひやし
て 食べる 前に
黒みつをかけて食べる。



(きなこが
足りなければ
足してください。)