



かんたんクッキングレシピ

ひんやり きなこわらびもち



作りやすい分量

・かたくり粉	35g (大さじ4)
・砂糖	40g (大さじ4)
・水	200ml
・きな粉	20g (大さじ3)

使う器具

・ボウル(中) ・ボウル(大)
・泡だて器 ・なべ ・木べら



<作り方>

- ① ボウルにかたくり粉と砂糖を入れて、泡だて器でよく混ぜる。
- ② ①をなべに入れ中火にかけて、木べらでぐるぐる混ぜながら火をとおす。
- ③ 一部分が透明になったら弱火にし、力強く底から混ぜる。
- ④ 全体が透明におもちのようになったら火から下ろす。
- ⑤ 氷水を入れたボウルの中に④を入れて、一口大にちぎる。
- ⑥ お皿に盛りつけて、きな粉をまぶす。



ポイント



・水と混ぜる片栗粉は、そのまま放っておくと沈むので、絶えずかき混ぜることがポイントです。冷蔵庫で冷やすと固くなってしまいますので、必ず氷水で冷やしましょう。

・牛乳やほうじ茶、抹茶などでもおいしく作れます。色々アレンジしてお好みのわらびもちを見つけてください♪