

黒糖わらびもち風

材料

| 食材名 | 量 | |
|-------|-------|--------|
| 水 | 100 g | 1/2カップ |
| 黒砂糖 | 30 g | 大きじ2 |
| 粉ゼラチン | 3.5 g | |
| きな粉 | 6 g | |
| 砂糖 | 3 g | 小さじ1 |



調理手順

- ① 水と黒砂糖を鍋に入れ火にかけて溶かす
- ② ①にゼラチンを入れ溶かす
- ③ バットに入れて冷蔵庫で冷やす
- ④ 出来上がりをスプーンですくい、きな粉をからめ器に入れる
- ⑤ 飾りにきな粉を上にかける



ワンポイントアドバイス

黒砂糖は先に分量の水に入れておくと溶けやすいです
ゼラチンはふやかさなくてよいものを選ぶと便利です



めしあがれ

