

わらび餅の黒蜜がけ



<材料> 子ども4人分

A	わらびもち粉	40g
	水	200cc
	砂糖	大さじ2
	きな粉	大さじ1と1/2
B	黒砂糖	大さじ1と1/2
	水	20cc

(作り方)

- ① 鍋にAを入れ、木べらでよく混ぜ合わせながら、中火で加熱する。
- ② 半透明になったら、弱火にして混ぜ続け、透明になったら、さらに2分ほどよく練る。
- ③ ②をバットに広げ、粗熱がとれるまで冷ます。
- ④ ボウルにきな粉を入れ、③を一口大に切って混ぜ合わせる。
- ⑤ 鍋にBを入れ、ほんのりとろみがつくまで加熱し、黒蜜を作る。
- ⑥ ④を皿に盛り、⑤をかける。