

抹茶わらびもち



材料（4人分）

水	…	250ml
A 片栗粉	…	50g
砂糖	…	50g
抹茶	…	大さじ1
トッピング	…	お好み
(黒蜜、つぶあん、きな粉)		

作り方

- 1) 鍋にAを入れて混ぜ、水を加えてダマが残らないよう混ぜる。
- 2) 弱火にかけてヘラでかき混ぜる。粘りが出るまでよく練る。
- 3) スプーン2本を水で濡らし、②をすくって氷水に落とす。
- 4) 水気を切り、お好みで黒蜜や粒あん、きな粉などをトッピングする。



③の工程は、耐熱の容器に流し、
冷やし固めてから切ってもOK！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

