

第9回 お料理クラブのご案内

日時 12月18日(水)14:30より
場所 ひいらぎの杜 喫茶コーナー
内容 チョコもち作り

♪材料(4人分)♪

- 白玉粉……150g
- 水……適量
- 板チョコ……12かけ
- 純ココア……25g
- 砂糖……15g

♪ 千ヨコもちの作り方 ♪

- ① 鍋に水を入れて沸騰させておきます。
- ② ボウルに白玉粉と砂糖を入れ、水を少しずつ加えます。耳たぶくらいの固さまでこねます。
- ③ 板千ヨコをわけておきます。
- ④ 白玉粉を 12 等分にし、丸めます。
- ⑤ 丸めた白玉を平らに潰し、中央に千ヨコを包んでもう一度丸めます。
- ⑥ 丸めたものから沸騰しているお湯の中に入れていきます。
- ⑦ 白玉が浮いてきたらすくって、氷水で冷やします。
- ⑧ ココアを周りにまぶして完成です。