

第2回 お料理クラブのご案内

日時 7月22日(水)14:30より
場所 なでしこの庭
内容 わらび餅

♪材料(3人分)♪

- ◎片栗粉……25g
- ◎砂糖……30g
- ◎水……200cc
- ◎きなこ……20g
- ◎砂糖……10g

♪ わらびもちの作り方 ♪

- ① 片栗粉、砂糖、水を鍋に入れて混ぜ、火を付けます。(中火～強火)
- ② 色が透明になり、伸びる位になるまで火を付けたまま混ぜます。
- ③ 強く粘りのあるとろみになったら、水で濡らしたバットに流し入れて氷水で冷やします。
- ④ きなこと砂糖を混ぜておきます。
- ⑤ わらび餅が固まったら、バットから取り出して一口大に切ります。
- ⑥ 周りにきなこを付けて完成です。

♪ 材 料(3人分) ♪

○片栗粉……25g

○砂糖……30g

○水……200cc

○きなこ……20g

○砂糖……10g