

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



ゆしあがれ

