

## 抹茶くずまんじゅう 材料：1人8個

材 料	分 量	材 料	分 量
こしあん	80 g	抹茶パウダー	小さじ1/2
くず粉	37 g	水	300 c c
砂糖	30 g		

### 作り方

- ① あんを8等分に分け、丸めてあん玉を作っておく。
- ② 鍋にくず粉、水、抹茶パウダー、砂糖を入れ、泡立て器で粒がなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ③ そのあと中火にかけ、とろみが出るまで練り、透明になるまでしばらく練る。
- ④ くずまんじゅうの容器を水で濡らし、容器の半分くらいまで③をいれて①のあん玉をのせ、その上に再度③を容器のすりきりいっぱいまで入れる。
- ⑤ 粗熱が取れたら、容器ごと氷水で冷やす。
- ⑥ 容器のまわりを爪楊枝ではずし、皿に取り出す。