

わらびもちの粉は、わらびの根からとれるデンプン
を乾燥させて粉末状にしたものです。

黒糖わらびもち

材料：約30個分

材 料	分 量	材 料	分 量
わらびもち粉	60g	[きな粉 砂糖	大さじ2
黒砂糖	40g		大さじ1
水	300cc		

わらびもち

- ① きな粉と砂糖を合わせておく（合わせたものをお配りしています）
- ② 鍋にわらびもち粉、黒砂糖を入れ、水を少しずつ加えながら、だまにならないようにしっかり混ぜる。
- ③ ②を中火にかけ、木べらで混ぜながらとろみがついてきたら弱火にする。さらによく混ぜ、半透明になったら火を止める。
- ④ ③が熱いうちに、水にぬらしたスプーンで適当な大きさにとり、水の中に落として冷やす。水気を切って器に入れ、きな粉をかけて完成。