

## 黒糖わらびもち



### 材 料 (4人分)

- ・わらび餅粉 50g
- ・黒糖 20g
- ・黄粉 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1
- ・水 200cc

### 作 り 方

1. 鍋にわらび餅粉と黒糖・水を入れよく混ぜます。
2. 1を中火にかけ、木べらで混ぜながらねっていきます。固まりができる始めると弱火にして、力強くかき混ぜ、一つの固まりになると火を止めます。
3. 水をぬらしたタッパーに入れ、氷水を底に置き冷やします。わらび餅の上に黄粉(分量外)をまぶしておくとおりが乾燥しません。
4. ボールに黄粉と砂糖をよく混ぜ合わせます。
5. 3が冷えたら食べやすい大きさに切り分け、4をまぶすとできあがりです。