

# 片栗粉 de わらび餅

## 材料

- 片栗粉 50g
- 砂糖 25g
- 水 250cc
- ★きな粉 25g
- ★砂糖 25g



## 作り方

- 1 片栗粉、砂糖、水を小鍋にいれ、ヘラで混ぜておく。
- 2 鍋を**中火**にかける。ヘラで絶えず混ぜながら加熱する。少しずつ固まりだします。
- 3 全体に透明になってきたら、**弱火**にしてさらに練りながら混ぜていきます。
- 4 ひとまとまりになってきたら、タッパーに入れ、**粗熱**が取れたら冷蔵庫でよく冷やす。

5



**粗熱**が取れたら食べやすい大きさに切り分け、きな粉をまぶして完成！