

吉野本葛 くずもち



◇ 材料 〈6号バット(15×21×H3cm)1台分〉

くず粉(吉野本葛粉100%) ……50g
水 ……………250g

〈トッピング〉
きな粉 + 砂糖 ……………お好みで

〈黒みつ〉
黒砂糖 ……………70g
水 ……………50g

準備

〈黒みつ〉
鍋に黒砂糖と水を入れ、
火にかけ黒砂糖を
溶かしながら沸騰させる。

◇ 作り方

1. ボウルの中にくず粉と水を入れよく混ぜ溶かす。
2. 1. を漉しながら鍋に入れ、火にかける。
3. 強火にかけ、混ぜながらとろみをつける。固まり始めたら中火にして混ぜ、全体が透明感とねばりがでるまで混ぜる。
4. 3. の生地をバットに移し平らにさせて水に浸ける。
5. 冷めたら水から取り出し、お好みの大きさにカットする。
6. 器に盛り、黒みつときな粉をかける。

