

自分で作る わらび餅

基本の作り方

準備するもの①



- わらび餅の素 1袋
- 水 60ml
- 深めの皿
- スプーン

準備するもの②



- きな粉や黒みつなど
- 箸

作り方手順

①



深め・大きめの皿にわらび餅の素1袋(30g)を入れ、水60mlを加えます。

②



すぐに変化を始めます。
最初の3秒はゆっくり、次第に早くかき混ぜてください。

③



10数秒ほどでゆるいだんご状になります。
若干のムラが残りますが次第になじんでいきます。

④



適度な大きさにして、きな粉の上にわらび餅を出します。
スプーンを濡らすと扱いやすいです。

⑤



きな粉をまぶします。
ここからは箸のほうがやりやすいと思います。

⑥



黒みつなどをかけて完成です。
(別皿にせず、わらび餅の器のほうにきな粉や黒みつを直接かけても◎)

⑦ 完成!



できたてのやわらかさをお楽しみください。

