

超簡単なんちゃってワラビ餅の作り方

材 料：片栗粉大さじ3・砂糖大さじ3・きなこ・砂糖（適量）

熱湯 200cc を使用

作り方：耐熱容器に片栗粉、砂糖を入れ良く混ぜ合わせる。

そこへ熱湯 200cc を入れ素早く混ぜ、さらにレンジ（600W）で1分加熱する。①

①を取り出して良く混ぜる。再びレンジ（600W）で1分加熱する。②

②を取り出しさらに良く混ぜ、ある程度熱が取れたら冷蔵庫で1時間程度冷やす。③

③を適当な大きさにスプーンでちぎって、きなこをまぶす。

出来上がり↓

