

大津の水

× ゆるっと料理



わらび餅ってこんなに簡単だったんだ！
涼しげな見た目のお菓子を食べて、暑い夏を乗りきろう！



本当に誰でも簡単に出来るのか？！
企業局職員で作ってみました

お菓子ってすごく難しいイメージでした・・・
計量も几帳面に気にすることなく適当に作ってみたのですが（笑）、上手く出来ました！
きび砂糖を使ったので、最初のわらび餅は透明にならず、そういうことか〜と思い、工夫しているんならわらび餅にチャレンジしてみました。
楽しく簡単に作れるわらび餅。みなさんぜひ！

なんちゃってわらび餅♪

《材料》片栗粉（わらび粉）…30g 砂糖…25g 大津の水…200cc

※ボウルに入れる大津の水は適量で



①片栗粉（わらび粉）と砂糖を入れます。



②大津の水を入れて、火にかけてかき混ぜます。



③焦げないように弱火で混ぜていると、こんな塊に！



④ボウルに大津の水を冷やして入れておきます。



⑤フライパンからボウルに移して手で形を作れば完成！



きな粉と黒蜜をかけていただきました！

いろんなわらび餅にチャレンジしてみた！



保存袋に穴をあけて小さいわらび餅を作ってみました！



少しジュースを入れてカラフルなわらび餅を作ってみました！



チョコペンで動物を書いて、きゃらび餅を作ってみました！

#大津の水

広告

有料広告を掲載しています。