

もちっ！！トロっ！！が今までにない新食感のおやつです

黒糖くずもち

【 材料 】(5~6人分)

A	片栗粉	40g
	黒砂糖(粉末タイプ)	50g
	水	220g
	きな粉	30g



【 作り方 】

- ① 鍋にAを入れて混ぜ合わせる。
- ② ヘラでかき混ぜながら中火にかけ、透明感が出て、混ぜるのが重たくなるまでしっかりとねる。
- ③ バットなどの四角い容器にきな粉を敷きその上に②をのせ、さらにきな粉をかけ冷ます。
- ④ 食べやすい大きさに切る。

※ 黒糖の原料はサトウキビ。サトウキビをしぼって、煮詰めて冷やし固めた物が黒糖です。ビタミン・ミネラル(カリウム・マグネシウム・カルシウム)等が含まれています。