R6.2.19 ボーノスイーツの会

葛 餅

●材料

<葛餅>(1 台分:12cm×15cm の型)
・葛粉…50g
・水…250ml

<トッピング>(約 2 台分)
・きな粉…100g
・砂糖…100g
・塩…ひとつまみ
⇒ボウルに入れよく混ぜる

<黒蜜>(約 2 台分)
・黒砂糖…100g
・水…50ml
⇒鍋に入れ、とろみが出るまで煮詰める

●下準備

型を水で濡らしておく

●作り方

1. ボウルなどにくず粉を入れ、水を加えてよく混ぜる。

2. こしながら鍋に注ぐ。

3. かき混ぜながら中～強火で熱し、固まりはじめたら火を弱め、さらにかき混ぜる。

4. 全体に透明感が出たら、火を消す。

5. 型に生地を移し、厚みが均一になるようぬらしたゴムベラなどで伸ばす。

6. 水を張った容器に型ごと沈め、生地を固める。
   ＊生地は 1～2 分間で固まります。

7. 水気を切って、食べやすい大きさに切る。
   ＊さらに冷やしたい場合は、氷水に 30 秒間ほどさらす。

8. 皿に盛り、きな粉と黒蜜をかけます。

※くず餅は冷やしすぎると白濁して見た目も悪く、食感も固くなります。
冷蔵庫での保存には向きませんので、作りたてを食べてください。