

ポーノスイーツの会

ういろう

① お抹茶ういろう

材料

薄力粉 110g
砂糖 70g
水 300ml
抹茶 大さじ1

- 作り方1. 材料を入れて、泡だて器でよく混ぜる。
2. 耐熱容器に茶こしで漉しながら入れる。
3. 上からラップをふぁっとかける。
4. レンジ500wで7分30秒
5. 粗熱がとれたら、冷蔵庫で30分冷やしてから切り分ける。



② 栗ういろう

材料

上新粉 100g
砂糖 40g
塩 少々
水 160ml

栗の甘露煮

- 作り方1. 栗を細かく切る。
2. 材料を入れて、泡だて器でよく混ぜる。
3. 耐熱容器にラップを敷いて、1の栗を敷き詰める
4. 2をそっと流し込み、上からラップをふわっとかける。
5. 600wで3分30秒
6. 粗熱がとれたら、冷蔵庫で少し冷やしてから切り分ける。



③ こし餡ういろう

材料

上新粉 100g
こし餡 150g
水 250ml
塩 ひとつまみ

- 作り方1. 材料を入れて、泡だて器でよく混ぜる。
2. 耐熱容器にクッキングシートを敷いて、流し入れる、上からラップをする。
3. 600wで3分
4. 粗熱をとったら、冷蔵庫で1時間冷やして、型から外して切り分ける。

