

# 作ってみよう! 今日のおやつ

冷やしても、  
モクモクおいしい  
わらび餅です♪



もれなく  
**10**  
ポイント

チャックシール付袋

包材裏面にレシピ付き

1袋で約12人分

**1126** 次回6月 4回 図司穀粉

冷しわらび餅粉

300g ☆

冷蔵庫で冷やしてもツルンともちもちした食感のわらび餅が作れます。

賞味期間:6カ月



本体 **320**円  
(税込 **346**円)

## ミルクわらび餅

わらび餅を牛乳でアレンジしました。もちもちミルクー!

材料(作りやすい分量)

**1126** 冷しわらび餅粉 …… 50g グラニュー糖 …… 150g  
**598** 産直 生協牛乳120 …… 300ml きな粉 …… 適量

作り方

- 1 きな粉をバット全体にふるっておく。ボールに氷水を用意する。
- 2 冷しわらび餅粉とグラニュー糖を手鍋に入れて泡立て器で混ぜ合わせ、牛乳を加えて混ぜる。中火にかけ、ヘラで底から混ぜながら火を通す。とろみがついて粘りが出てきたら弱火にして更に練り混ぜる。
- 3 温度が上がリ、大きな気泡がポコッポコッと出始めたら焦げ付かないよう火加減に注意し、さらに20秒ほど練り混ぜた後、水でぬらした流し缶に移して表面をならす。
- 4 氷水の中に③を沈め、5分ほど浸けて冷やす。粗熱が取れたら取り出して中身をバットに移し、きな粉をまぶしながらひと口サイズに切り分ける。