

電子レンジでもっちりいろいろ



牛乳パック(又はタッパー)と電子レンジで簡単調理!

材料

薄力粉 100g

黒糖 100g

水 300cc

ゆで小豆 100g

作り方

- ①ボウルに薄力粉と砂糖を入れ、ダマにならないよう少しずつ水を入れながら混ぜる。
 - ②片面を切った牛乳パック(又はタッパー)に①をザルなどでこしながら流し入れ、ゆで小豆も加え軽く混ぜる。
 - ③牛乳パック(又はタッパー)の両端を少しあけてラップし、600wで7分~7分30秒加熱する。
※加熱しすぎると固くなるので注意して下さい。
 - ④あら熱を取ってからラップをかけたまま冷蔵庫で冷やす。
 - ⑤型から外して切り分けたらできあがり。
※切る時は包丁とまな板をぬらすと切りやすいです。
- きな粉大さじ2や抹茶大さじ1など加えてアレンジできます。