

さつまいもでんぷん de わらびもち

ざいりよう 材料	にんぷん 4人分	びこう 備考
さつまいもでんぷん	50g	さつまいもでんぷんは、料理 ^{りようり} だけでなくおかし ^{つか} づくりにも使えます。 また、片栗粉 ^{かたくりこ} と同じようにとろみ ^{おな} 付け ^づ に使 ^{つか} ったりすることもできます。
さとう 砂糖	12g	
みず 水	400ml	
きな ^こ 粉	18g	
☆ こなこくとう 粉黒糖	12g	
しお 塩	少々	
つく かた 作り方		
① なべ ^{なべ} に、さつまいもでんぷんと砂糖 ^{さとう} を混 ^ま ぜておきます。		
② ①に水 ^{みず} を少 ^{すこ} しづつ加 ^{くわ} え溶 ^と かします。		
③ ②を火 ^ひ にかけ、透 ^{とう} 明 ^{めい} になるまで練 ^ね ります。		
④ 火 ^ひ を止 ^と めたら、容 ^{よう} 器 ^き 等 ^{とう} に移 ^{うつ} しかえて冷 ^{れい} 蔵 ^{ぞう} 庫 ^こ で冷 ^さ まします。		
⑤ ☆の材 ^{ざい} 料 ^{りよう} を合 ^あ わせて、食 ^た べる前 ^{まえ} に④にまぶしてできあがりです。		

