

余ったさつまいもでんぷんを使いきろう！

さつまいもでんぷん de わらび餅

材料	4人分	備考
さつまいもでんぷん	50g	さつまいもでんぷんは、料理だけでなくお菓子づくりにも使えます。 また、片栗粉と同じようにとろみ付けに使ったりすることもできます。
砂糖	7.5g	
水	400ml	
きな粉	20g	
☆ 黒砂糖	12g	
塩	少々	

作り方

- ① 鍋に、さつまいもでんぷんと砂糖を混ぜておきます。
- ② ①に水を少しずつ加え溶かします。
- ③ ②を火にかけ、透明になるまで練ります。
- ④ 火を止めて、粗熱がとれたら、容器等に移し替えて冷蔵庫で冷めます。
- ⑤ ☆の材料を合わせて、食べる前に④にまぶして出来上がりです。

