

『米粉が豊富な糸こんにゃく』を使った料理



黒みつときな粉

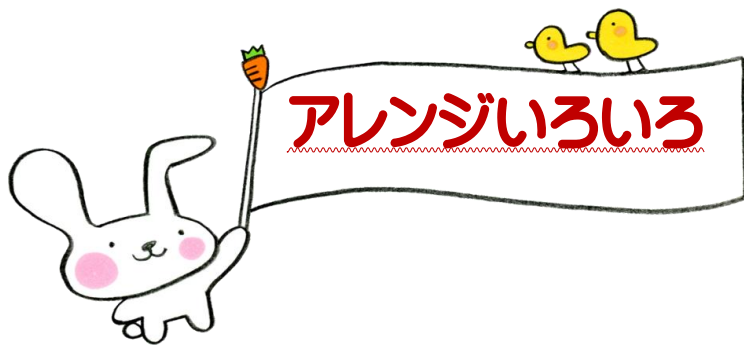
.... 材 料

(4~5人分)

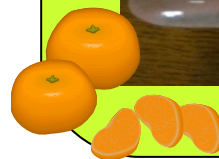
米粉入り糸こんにゃく	1袋
黒みつ	大さじ4
きな粉	小さじ2

.... 作り方

1. 米粉入り糸こんにゃくを袋から出し、よく水洗いして、3~4cmほどに切る。
(水洗いだけで食べられますが、こんにゃくの匂いが気になる方は茹でて下さい)
2. 1を器に盛り、黒みつときな粉をかける。



みかんやパイナップルの
缶詰と一緒にデザート感覚で



クエン酸いっぱいの
梅ジュースの中に入れて



ゆず・かりんの
ジュースの中に入れて

