

# 電子レンジで簡単に作れる ゆべし(クルミ餅菓子)

## .... 材料 ....

白玉粉	60g
水	120g
上白糖	50g
黒砂糖	30g
しょうゆ	大さじ1
片栗粉	適量
くるみ	30g



## .... 作り方 ....

1. くるみは粗みじん切りにしておく。
2. 耐熱容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加え、粒を潰しながら溶かしていく。
3. 2に上白糖と黒砂糖を加えよく混ぜる。
4. 電子レンジで600W 3分加熱する。
5. 4を取り出して、ヘラやカレー Spoonなどで大まかにませ、再び電子レンジで600W 3分加熱する。
6. 5を取り出して、よく混ぜる。(水分が残っておらず透明感がある感じになる。)
7. しょうゆを入れてよく混ぜる。
8. 片栗粉を広げたバットに7をあげ、上からも片栗粉をかけて手でやさしくのばす。(20×15cm)
9. 粗熱が取れたら、一口大に切る。