

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などで大まかに混ぜ、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。