

献立名：○○○○

<できあがり図>

<材料> (5人分)

わらびもち粉	60g
黒ざとう	大さじ2
水	300cc
きなこ	大さじ4
さとう	大さじ3
塩	少々
氷	適量

<用意する道具>

班で用意するもの

片手なべ・木しゃもじ・計量カップ・
両手なべ・あなじゃくし・
ティースプーン (人数×2)

人数分用意するもの

ガラスの食器・
スプーンまたはフォーク

<作り方>

- ①きなこ・さとう・塩を混ぜ合わせておく。
- ②片手なべにわらびもち粉と黒ざとうを入れ、少しずつ水を加えながらなめらかなるまで、木しゃもじで混ぜる。(急にとろみがついて固まってくるので注意する)
- ④さらによく混ぜ、半透明になったら、火を止める。
- ⑤両手なべに氷水を用意する。
- ⑥④がまだ熱いうちに、水でぬらしたスプーン2本ですくいとり、形を整えながら氷水に落としていく。
- ⑦5分ほどそのままにし、中心まで冷えたらあなじゃくしですくい、よく水を切りながら食器に盛り付ける。
- ⑧きなこをかける。

<気をつけることやポイントなど>