

◎黒糖ういろっ◎

【材料】 約8人分

強力小麦粉 100g

(なければ薄力小麦粉で代用)

黒糖 (粉末のもの) 100g

水 300ml

【作り方】

- ① 材料をすべてボールに入れて混ぜ合わせる。
- ② ザルで裏ごしをしてダマをとる。
(ダマが気にならなければ省略可)
- ③ ②を1人分ずつに分けてビニール袋に詰め、袋の口を輪ゴムでしっかりとめる。
- ④ 沸騰したお湯に③を入れ、中火で10～15分間ゆでる。
(鍋に金ザルを入れてゆでれば、ビニール袋が鍋に付いて破れることを防ぎ、一度に取り出すことができるので便利です。)
- ⑤ あらかじめ水をはった容器にゆであがった④を入れ、冷ます。
(冷ますための水がない場合は、ザルに並べて自然に冷ます。)

※やけどの危険があるため、必ず冷ましてから食べてください。