



<材料>

約4人分

- 葛粉 30g
- 白玉粉 20g
- 上新粉 70g
- 砂糖 28g
- 水 192cc
- 甘納豆 16g

<作り方>

- ① 鍋に半量の水を入れ、白玉粉などの溶けにくい物から混ぜていき、最後に砂糖と残りの水を入れて混ぜる。
- ② 鍋を火にかけ、鍋底を絶えずかき混ぜながら加熱する。
- ③ 鍋底の生地が固まり始めたら、火から降ろし、型（流し缶など）に生地を流し込み、甘納豆を散らす。
- ④ 蒸し器に入れて10～15分程蒸す。
- ⑤ 冷めたら三角に切り分けてできあがり。
※生地が温かいと包丁にくっついて切り分けづらいので、早めに冷ましておく。