

ぷるぷると柔らかな食感の本格的なわらび餅。きな粉をたっぷりかけて召し上がれ。



材料 (24人分)

わらび餅粉	240g
水	1050cc
砂糖	270g
きなこ	120g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

24人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	12分	100℃

作り方

1. ボールにわらび餅粉、水を入れてよく混ぜ合わせ、こす。【設定1】で予熱後、砂糖を加えて再度混ぜ合わせ、65mmのホテルパン2枚に流し入れ、加熱する。
2. 加熱開始から4分後、1のホテルパンを取り出してかき混ぜ、スチコンに戻し入れる。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出して再度よく混ぜ、ブラストチラーで冷やす。
4. 3を好みの大きさに切り分け、食べる直前にきなこをまぶす。



調理ポイント

- ◆わらび餅粉は沈殿するので、加熱する直前に再度混ぜること。
- ◆きなこは食べる直前にまぶすと、香り良くいただけます。