



涼感！ つるっともちもち葛きり



材 料 (2 人分)

片栗粉	20 g
水	100 g
水 (冷やす用)	適量
氷 (冷やす用)	適量
黒蜜	お好みの量
きなこ	お好みの量

使用した容器：満水容量 900mL の耐熱容器。
(品番 HTZ-90)

作 り 方

- 1 耐熱皿に片栗粉と水を入れ、
ダマにならないように混ぜる。
※底が平な容器がおすすめです。
- 2 ラップをふんわりかぶせ 600w の電子レンジで
2 分加熱する。
一度取り出して、表面がひたるくらいの水
(分量外) を加えて再びレンジで
30 秒加熱する。
- 3 ラップを外し、たっぷりの氷水を
容器の中に入れ急冷しながら冷やし固める。
- 4 水の入ったままの容器の中で、
ヘラ等を使いはがしとる。
まな板に移し、1センチ幅にカットして
できあがり。
※カットする幅はお好みに合わせて調節してください。
黒蜜、きなこをかけてお召し上がりください。