

こうや餅

【材料4人分】

粉豆腐	50g	
水	400ml	
A	グラニュー糖	50g
	片栗粉	80g
	水	100ml
	バニラオイル	2~3滴
きな粉	適宜	
黒蜜	適宜	

【作り方】

- ①水を沸騰させて粉豆腐を混ぜて、ふたをして5分蒸し煮する。
- ②火を止めて混ぜた①を入れて木べらで練り、火にかけて練りながら滑らかにする。
- ③粗熱がとれたらお好みの大きさにちぎってきな粉をまぶし盛り付ける。お好みで黒蜜をかける。

1人分:エネルギー223Kcal、食塩相当量0g