

きなこもち

材料(3~4人分)

きな粉	-----	180g
塩	-----	1g
パームシュガー	---	20g
白玉粉	-----	100g
水	-----	適量



- ① 鍋に湯を沸かす。
- ② 白玉粉と水を混ぜ、一つにまとめる。
- ③ ②の生地を小さく丸め、鍋の湯が沸騰したら、団子を入れて茹でる。
- ④ 団子が浮いて来たらすくい上げて、水を張ったボウルなどに移す。
- ⑤ パームシュガーと塩、きな粉を一緒に混ぜ合わせる。
- ⑥ お皿に団子を盛りつけ、上から⑤を適量ふりかけたら出来上がり。

ポイント ②の水を混ぜる際、生地をやや柔らかく仕上げると食感が良くなります。