

もちむぎ水まんじゅう

モチモチで何個でも食べられる、簡単で美味しい夏にぴったりな1品です。

《材料》（5個分）

わらび餅粉	50g
もちむぎ粉	15g
もちむぎ茶	300ml
砂糖	20g
つぶあん	100g



《作り方》

- ① あんは20gずつ5個に丸めておきます。
- ② わらび餅粉、もちむぎ粉、砂糖、もちむぎ茶を入れ、粉のだまがなくなるまで混ぜます。底に固まりやすいのでよく混ぜてください。
- ③ ②を火にかけ、粘り気のあるあめ状になったら火からおろします。（火にかけているときはヘラなどで混ぜ続けます。）
- ④ 水で濡らした容器に③を入れ（少し残しておく）、中心に①を置き、少し沈めます。
- ⑤ あんを包むように残しておいた③をかけ、冷やします。（冷蔵庫には入れないで）
- ⑥ 容器から取り出し、盛り付けたらできあがりです。