



おやつを紹介



ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。
 今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【くず菓子】をご紹介します。



材料：作りやすい分量

(10人分)

黒砂糖	65g
水	400cc
くず粉	65g
きな粉	15g
砂糖	15g

《作り方》

- ① 鍋に黒砂糖・くず粉を入れ、きれいに混ぜる。
- ② ①の鍋に水を加え火にかける。
- ③ 最初は泡だて器で混ぜ、段々と糊状になり重くなってきたら弱火にする。木杓子に代えて完全に透明になるまでしっかりと練る。
- ④ 熱い内に型に流し、荒熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
 ※あらかじめ型を水に濡らしておく、取り出しやすく形が崩れにくくなります。
 ※型に流した時に上からラップをしいて重しなどをのせてのばすと平らになり綺麗に仕上がります。
- ⑤ 冷えて固まったら、食べやすい大きさに切る。
- ⑥ きな粉と砂糖を混ぜ合わせて、切ったくず菓子にまぶす。
- ⑦ お皿にくず菓子をおのせ、上から残ったきな粉をかけて出来上がり。



❁ きな粉に追加して黒蜜をかけると、さらに美味しくいただけます。

