

②黒蜜

◆材料（出来上がり約200cc）

黒砂糖	100g
ざらめ（白砂糖でもよい）	100g
水	100cc

1. 鍋に黒砂糖、ざらめ、水を入れて混ぜ、中火にかける。（黒砂糖が塊の場合は、先に細かく削っておく。）
2. アクが出ればすくい、混ぜながら煮溶かす。
4. 砂糖類が完全に溶ければ、出来上がり。あまり煮詰めすぎないように注意する。



①くずまんじゅう

◆材料（5個分）

こしあん	100g
くず粉	60g
砂糖	100g
水	270cc

1. こしあんを5等分し、まるめ、1個20gの玉を作る。
2. くず粉をボールに入れ、水を少しずつ加えながらよく溶かす。
3. 2を、ザルなどで濾しながら、鍋に入れる。
4. 3に砂糖を入れ良く混ぜ、強火にかけ、木ベラで混ぜながら約2分間火を入れる。
5. 底の方が半透明になってくれば、火を弱火にし、しっかり混ぜながら透明になるまで練る。
6. ラップを、浅い湯のみやぐい呑みなどの内側に添って敷き、5の1/5の量を入れ、中央にまるめておいたこしあんのをせ、ラップを茶巾しぼりにして、口を輪ゴムで止める。
7. ボールに氷水を用意し、6を入れる。
8. 固まればラップをはずし、お皿に盛る。

③抹茶わらびもち

◆材料（4人分）

わらび粉	30g
抹茶	大さじ1杯
砂糖	60g
水	200cc
きな粉	20g
黒蜜	100cc

1. 砂糖と抹茶を鍋に入れ、ダマがなくなるまで良く混ぜる。
2. 1にわらび粉を入れて混ぜ、水を加えて溶かす。
3. 2を中火にかけ、常に木ベラで混ぜながら、透明感と粘りが出たら火を止める。
4. ボールに氷水を用意し、3をスプーンで一口大のボール状にして氷水に落とし、ザルにあげる。
5. ザルにあげたわらびもちを器に盛り、きな粉と黒蜜をお好みの量かける。

