

かりんとう

11月4日

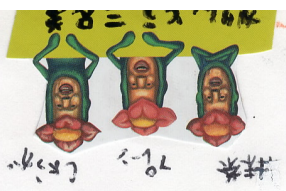


生地の粉を米粉に換え
 灰の石臼を米粉に
 換えて作りました。米粉は
 換えたので、大いかりに
 抹茶は、ほんのり苦味が、しょうがは
 後味さわやかで、美味しかったです。
 砂糖などのすぐ出まて、お2人で☆

材料



- 薄力粉 大さじ12
- ゴマ 大さじ3
- 塩 1つまみ
- 豆乳 大さじ6
- 抹茶 大さじ1
- しょうが 1かけ
- 石臼糖 大さじ3
- 水 小さじ3



作り方



- ① 薄力粉、ゴマ、塩をあわせて混ぜます。混ぜたら、豆乳を入れて、こねます。
 (硬めの生地をこねたり、形を整える
 ことが楽です)
- ② 生地を3等分にし、1こは5cmま
 1こは抹茶を、1こはしょうがを加えます。
 コップに丸を入れて、表面棒で2cmか5cmに
 それぞれ伸ばします。
- ③ 細く切って、7mm幅に切ります。
 (手で適当に大きさにしてOKです)
- ④ 1.5cm (500W) で2~3分カリカリ
 するまでカリカリします。
- ⑤ 灰の材料を小鍋に入れ、火にかけます。
 5分くらいで⑤を入れます。

