

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



黒糖で作る、優しい甘さの  
わらび餅!

## 黒糖わらび餅

### 材料 (4人分)

黒糖(粉末) .....	75g
わらび餅粉 .....	60g
水 .....	450g
きな粉 .....	適量

### 作り方 (調理時間:約20分) ※冷やし時間除く

- 1** 黒糖、わらび餅粉、水を鍋に入れて中火にかける。
- 2** 木べらで混ぜ続け、まとまりだしたら更に5分程混ぜる。
- 3** わらび餅の表面に艶が出てきたら容器に移して、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
- 4** 一口大にすくってきな粉をかける。

〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
パウダー黒糖