

QUEEN'S RECIPE from Instagram



4色福豆

材料 (2人分)

節分豆	120g	黒すりごま	適量
てんさい糖	大さじ4	抹茶パウダー	適量
水	大さじ4	チョコレート	25g
きな粉	適量	ココアパウダー	適量

作り方 (調理時間:約25分)

- 1 節分豆をフライパンに入れて、水、てんさい糖を加えて火にかける。
- 2 てんさい糖が溶けてグツグツ煮立ったら、焦がさないように注意しながら煮汁をとばす。
- 3 トロツとしっかり絡んで飴状になったらクッキングシートに広げて冷ます。
- 4 4等分にして各々きな粉、黒すりごま、抹茶パウダーを絡める。
- 5 チョコは湯煎で溶かしたら④の残りの節分豆に絡めて、クッキングシートに広げ、チョコが固まってきたら、ココアパウダーを振るう。