



びよよーん スライムわらび餅

びよーんと伸びる
ちょっと不思議なわらび餅

わらび餅がこんなに伸びるの!?
なんで?!そんな疑問を持ちながらみんな
で混ぜ混ぜ!!
実はその正体はでんぷんに隠されている
のです!!

材料1人分

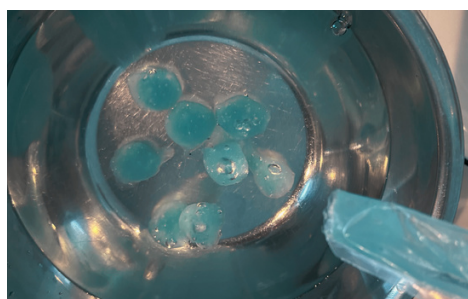
□わらび餅粉	25 g	(シロップ)	
□グラニュー糖	10 g	□グラニュー糖	50 g
□水	110 g	□水	100 g
□かき氷シロップ	10 g		

作り方

1. シロップを準備します。耐熱容器にグラニュー糖と水を入れ、電子レンジ600Wで1分加熱して溶かし、冷ましておきます。
2. 鍋にわらび餅粉、グラニュー糖、水、かき氷シロップを入れて、ゴムベラでよく混ぜて溶かします。
3. 中火にかけて、ゴムベラで混ぜながら焦がさないように加熱します。
4. 透き通るまで加熱したら、火を止めます。透明になると徐々に粘りが出てくるため、焦げつけないようムラなく混ぜ続けます。
5. 皿にあけて、スプーンでよく混ぜます。
6. 絞り袋に入れて、一口大の大きさに冷水の中に絞り出し、水の中にさらして冷まします。
7. 器に盛ってシロップを回しかけます。

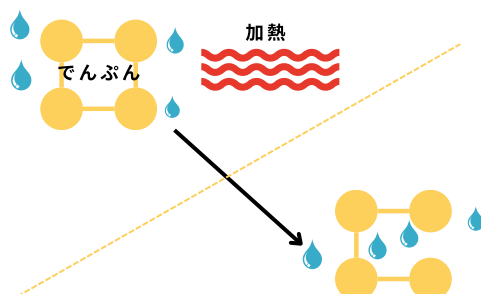
指導のポイント

- ・ 火にかけるときに焦げないように注意しましょう。



MEMO

この伸びやもちもちの正体はわらび餅粉に入っているでんぷんです。水に溶かしたでんぷんを加熱すると、でんぷんのつながりが切れて、水をたくさん含めるようになります。片栗粉も同じ要領でとろみがつきます。これを冷やすと含んでいた水の一部が抜けて固まります。でんぷんの性質をうまく利用した料理ですね。



体験



知識



カテゴリ



調理時間



人数



費用

