栗ゆべし

材料

（１人分）

白玉粉……………………………５０ｇ
栗の甘露煮……………………………3 粒
水……………………………５０ml
黒糖・砂糖（合わせて）………１５ｇ
しょうゆ……………………………小さじ 2
きな粉……………………………大さじ１

作り方

①　栗の甘露煮を荒く刻みます。

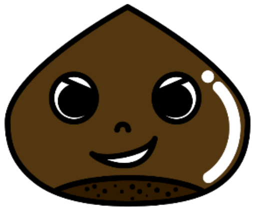
②　ボウルで白玉粉と黒糖・砂糖を混ぜ合わせ、少しずつ水を合わせます。

③　②に醤油を混ぜ合わせ、栗を加え、ふんわりラップをしてレンジで２分加熱します。

④　バットにきな粉をまぶし、白玉もちをゴムべらで広げたら、冷蔵庫で冷やします。

⑤お好みのサイズに切ったら完成です。

黒糖と砂糖の比率は好みによって変えてくれよな！
黒糖が多いとコクのある味に、
砂糖が多いとさっぱりした甘味になるぜ！！



https://www.kurashiru.com/recipes/3defabde-7718-4ad3-817c-9a196bae4b4e