

【水無月】（13 cm×14 cm×高さ 4 cmの流し缶 1 個分）

（材料）くず粉 30g、白玉粉 20g、薄力粉 70g、砂糖 50g、甘納豆 120g

（作り方）

- ①ボールにくず粉、白玉粉を入れ、水 200 c c を加えながら、全体をよく混ぜ、粉を溶かす。
- ②別のボールに薄力粉、三温糖を入れ混ぜる。その中に①を少しずつ加えながら混ぜる。
なめらかになったら、こし器を通してこす。
- ③②の生地を 80m l 取り分けておく。流し缶をさっとぬらし、残りの生地を流す。
- ④蒸し器で 20 分程③を蒸し、甘納豆を散らす。残りの生地 80ml を流し入れ、10 分程蒸す。
- ⑤流し缶を取り出してさまし、生地を取り出す。三角形に切り、器に盛る。

