

# ねりきり

## ざいりょう 材料

しろ  
白あん 200g

しらたまこ  
白玉粉 10g

みず  
水 20cc

しょくべに やさい くだもの  
食紅または野菜や果物のパウダー 適量



- ① 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら泡だて器で混ぜて白玉粉をしっかり溶かす。
- ② 白あんと①をへらなどでよく混ぜて電子レンジ（600w）で2分30秒加熱する。
- ③ 取り出したらへらなどでよく混ぜてもう一度電子レンジ（600w）で1分30秒加熱する。
- ④ 生地がもっちりともまとまったら完成。ゆるく感じたら③を繰り返す。
- ⑤ 出来上がった生地を冷まして食紅や野菜・果物のパウダーで好きな色をつけましょう。

※加熱したあんこは、とてもあついでヤケドしないように気を付けてください！

