

「きよたにちなんだお菓子レシピ」 入賞

作品のタイトル	梅わらびもち
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田区と言えば「平岡梅林」だと思いました。なので、梅風味のわらびもちを作ろうと思いました。カリカリ梅を入れることで、梅の花びらを表現してみました。
材 料 (7個)分	作 り 方
片栗粉 16g 水 50ml うめシロップ 50ml (潰しうめ) 砂糖 3g カリカリ梅 (赤、青) 5g A { きなこ 適量 砂糖 適量 ハチミツ 適量	①カリカリ梅をみじん切りにする。片栗粉、水、うめシロップ、砂糖、みじん切りしたカリカリ梅を片手なべに入れてかき混ぜる。 ②均一に混ぜたら、鍋を火(中火)にかけながら、素早くよくかき混ぜる。 ③透明感が出てきて、粘り気も出てきたら、火を消して再びよくかき混ぜる。 ④1つの塊になったらビニール袋に入れて、そのビニール袋の端を少し切る。 ⑤冷えた水にビニール袋のはじからしぼり出し、1.5~2cmくらいの大きさに切り分ける。 ⑥わらびもちが冷えたら皿に盛り、きなこ砂糖(A)とハチミツをかける。

