

米粉のいろいろ

(材料)

米粉	100g
黒糖	50g
水	300cc
塩	少々



(作り方)

- ①米粉、黒糖、塩をボウルに入れ、水を少しずつ入れながらかき混ぜる
- ②かき混ぜた材料を金あみでこして、容器に入れる
- ③②の容器にラップをかけ、600Wで5分間レンジにかける
- ④冷蔵庫で1時間冷やして完成！

米粉、砂糖、水などを練り合わせて
蒸したものが名古屋ういろうって
呼ばれてるんだよ～
ぜひ作ってみてね！

