|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 所属  団体  氏名 | **幌　加　内　そ　ば　ス　ク　ー　ル　蕎　雪　庵**  **守　田　秀　生** | | |
| 料理名 | **雲りゅう風そば菓子** | |  |
| 料理 | 材料名 | 分量 |
| 缶詰　あずき  そば粉  水 | １缶程度  （１９０ｇ位で）  大さじ４～５  大さじ２ |
| 作り方 |
| 1. 材料のすべて耐熱ボールにいれてよく混ぜる   　　（小豆のつぶつぶを好みで調整する）   1. ①のボールにふんわりラップをかけてレンジで加熱500Ｗ４分間する 2. プリッとした感じになったら、ラップを使って棒状にし、巻きすを使いこのみの太さで棒状にする。 3. 粗熱を取り冷蔵庫内でよく冷やしたらお好みの厚さにきりわけて完成です。 |
| 備考 | 身近のある材料のすべてをいれ、混ぜ合わせて加熱するだけの超かんたんお菓子です！ | | |