

くずきり黒蜜かけ



プルンとしたのど越しが涼を感じさせる夏の和菓子・くずきり。ポイントは熱湯から取り出すタイミングと、型からはがすところ。何回か繰り返すと、コツがつかめますよ。

材料 / 2人分 約15分(下準備、冷ます時間を除く)

- ・黒糖 100g
- ・水(黒糖と煮詰めるもの) 100cc
- ・吉野葛 100g
- ・水(本葛と合わせるもの) 230cc



作り方



1 鍋に黒糖と水を**中火4**にかけ、アクを取りながらトロンとなるまで煮詰めます。**弱火3**に変え、10分ほど煮詰めたら冷やしましょう。



2 ボウルに吉野葛と水を入れて混ぜ合わせ、ふるいでなめらかになるように漉します。ステンレスの型に厚さが2、3mmになるように流し入れましょう。



3 深くて大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かします。2をそのまま鍋に浮かべ、葛の表面が固まってきたら型の中にもお湯が入るように浸けましょう。葛が透き通るまで20～30秒茹でたらOK。残りの2も同様に作ります。



4 型から葛をはがします。1cm幅にカットしたら器に盛って水をはり、別の器に入れた1を添えて出来上がり。

メーカー毎の火力数値一覧

	キューベン	コナ	東芝	パナソニック	日立	三菱
強火	10	7	10	7	10	7
中火	7	5	8	5	7	5
弱火	3	3	5	3	3	3

調理には三菱IHクッキングヒーターを利用しました。火力はお使いの各メーカーにより異なります。左記の表を参考に火力を調整してください。