

# サイダーわらびもち



## 🍷 材料 (4人分)

- ・わらび餅粉 . . . . . 大さじ6
- ・砂糖 . . . . . 大さじ4と1/2
- ※ [ サイダー . . . . . 100ml
- [ オレンジサイダー . . . . . 100ml
- [ ピーチサイダー . . . . . 100ml
- [ お好みのサイダー . . . . . 適量

※わらびもちに混ぜ込むサイダーのフレーバーはお好みで変更してもOK♪

## 🍷 使う道具

- 耐熱ボウル (小) ・ ボウル ・ 計量カップ ・ 計量スプーン ・ ゴムベラ ・ 泡立て器 ・  
電子レンジ ・ 氷

## 🍷 作る前の準備

- ・ わらび餅粉は大さじ2ずつに3つに分けておく
- ・ 砂糖は、大さじ1と1/2ずつに3つに分けておく
- ・ 最後に注ぐ分のお好みのサイダーは冷蔵庫で冷やしておく

## 🍵 作り方

- ① 耐熱ボウルにわらび餅粉（大さじ2）と砂糖（大さじ1と1/2）を入れて泡立て器で混ぜる
- ② ①にサイダーを加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる

### ポイント

わらび餅粉や砂糖の固まったところがないように全部が溶けきるよう静かにしっかり混ぜよう！ ※泡立てなくていいです



- ③ 電子レンジでラップをかけずに加熱する  
(500W → 1分 600W → 50秒)
- ④ ゴムベラで底のほうからすくうようにしてよく混ぜる

### ポイント

中身が熱くなっているので火傷しないように注意！  
ゆったり静かに混ぜよう！



- ⑤ 電子レンジでラップをかけずに加熱する  
(500W → 1分10秒 600W → 1分)

### 注意!

- ボウルが熱くなっているので電子レンジから取り出すときに火傷しないように注意！キッチンミトンや布巾を使ったり、大人の人に手伝ってもらったりしてね！



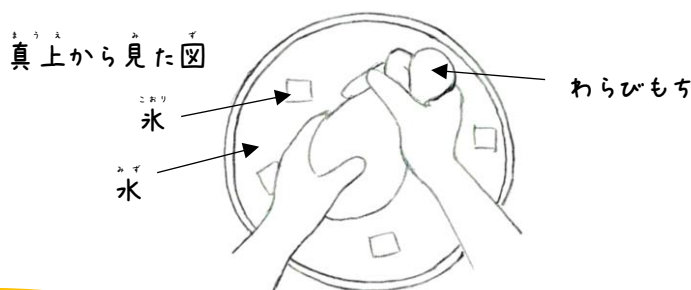
- ⑥ ゴムベラで生地を練るようにして底のほうから全体をよくまぜる
- ⑦ もう1度電子レンジでラップをかけずに加熱する  
(500W → 1分10秒 600W → 1分)
- ⑧ ボウルに氷と水を入れて氷水を作っておく
- ⑨ ⑦を電子レンジから取り出し、ゴムベラで生地を練るようにして底のほうから全体をよくまぜる
- ⑩ 全体が透きとおった色になってきたら、ひとつにまとめるようにして⑧の氷水の中にそっと落とす

## ポイント

生地を氷水の中に落とすとき、生地がなるべく伸びないようにまとめた状態で落とすようにしましょう！伸びた状態で氷水に入れるとそのままの形で固まってしまうので、平べったいわらびもちになっちゃうよ🍡 ゴムベラでまとめてすくって、スプーンなどでゴムベラから一気にそっと落としてね。



- ⑪ 氷水の中で親指と人差し指で輪を作り、輪を狭めるようにして生地を一口サイズに分け、分けたものはそのまま氷水の中で冷やしておく



## ポイント

- 親指と人差し指で握ってちぎるような感じで分けていこう！分けるとき生地の中心部が少し熱い場合があるので十分注意してね！
- わらびもちが冷やしすぎると固くなってしまうので5分くらいで氷水から取り出すようにしてね



⑫ ①～⑪を繰り返してオレンジサイダーとピーチサイダーでも同じようにつくる

※②の手順で入れるサイダーの種類を変えてね

⑬ 器に3種類のわらびもちを入れて、お好みのサイダーを注いだらできあがり☆

