蕎麦粉の葛もち風

材料		
	北海道一本挽	１５０ｇ
	国内産アラメ	５０ｇ
	水	９００cc
	ヌキ実	少々
	黒蜜	適量

作り方

① そば粉を目の粗いフルイ（ざるでも可）に掛けダマを無くす。

② ①を水と合わせる。良く混ぜてから、目の粗いフルイ（ざるでも可）で濾し完全にダマを無くす。

③ ②を焦げつかないように木べらで混ぜながら火を通す。

④ 全体的にとろみがつきボコボコといい出したら煮上がり。

⑤ ボールに移し粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。

⑥ ヌキ実をカラ炒りする。

⑦ 良く冷えたら適量をスプーン等で器に盛り付け、黒蜜、炒ったヌキ実をのせる。

石森製粉株式会社　営業本部
〒136-0082　東京都江東区新木場 4-6-23
電　話　03-3521-4160　　ＦＡＸ　03-3521-4220
フリーダイヤル（月～金　９：００～１７：００）　０１２０－３２－１１５７
ＵＲＬ　http://www.ishimori-seifun.co.jp