

作り方

1

本品30gを
ボウルに入れる。



2

水50g~60gを加える。
50gで硬め、
60gで柔らかめになります。



3

よくかき混ぜる。



4

わらび餅の出来上がり。
小さく切るときは
きな粉をまぶすと
切りやすくなります。



アレンジ例

コーヒー



コーヒーで作れば
新しい食感のデザートに。
ミルクをかけて召し上がれ。

好きなお茶で作れば
香りを楽しむ一品に。
紅茶もおすすめです。

緑茶・ほうじ茶



日本酒・焼酎



和酒で大人のわらび餅に。
男性にも女性にも
おすすめです。

お酒好きの方はワインで。
アルコールを抑えるときは
水を加えるのがポイントです。

ワイン

