

◆れんこん餅のかき氷◆

●材料● 4人分

れんこん餅

蓮粉	100g
グラニュー糖	100g
和三盆糖	100g
水	500ml
かき氷	適量
黒蜜	適量

●作り方●

1. れんこん餅の材料を全て鍋に入れ、よく混ぜ合わせ、蓮粉と砂糖を溶かす。
2. 鍋底に沈殿しないよう、気をつけて中火で練る。糊状になり透明感が出てきたら、さらに5分程度練る。
3. 流し缶に流し、冷めてから切り分ける。
4. かき氷と切り分けたれんこん餅を盛り付け、好みに黒蜜をかける。