

グランプリ

黒糖ちりめんげたんは

材料（4人分）

	ちりめん	70g
	黒糖	50g
	水	50cc
A	黒糖粉	100g
	水	100cc
B	薄力粉	250g
	重曹	小さじ1/2
	ベーキングパウダー	小さじ1
C	黒砂糖	200g
	水	100cc
	飾り用ちりめん	30g

作り方



黒糖ちりめんげたんは
湯脇 萌絵

- ① ちりめんをフードプロセッサーで粉末にして鍋に入れ、黒糖と水を加え水分がなくなるまで煮込み冷やしておく。
- ② Aを煮溶かし冷やす。
- ③ Bを合わせてふるい、冷えたAを加え混ぜ粉っぽさがなくなったら①を加え混ぜる。
- ④ オープンシートを敷いた流し型に③を入れ表面を平らにしたら170℃で20～30分焼く。竹串をさし生地がついてこなければ、オープンから取り出し三角形に取り分けておく。
- ⑤ Cを火にかけてとろみがつくまで煮詰めたら、熱いうちに④を浸し表面にちりめんをつけ冷やしたら皿に盛り付ける。