

# くるみゆべし



## 料理特徴

正田の丸大豆しょうゆ特撰を使用することで味に厚みをつけ、甘味と塩味のバランスのよい味わいに仕上がります。

## 材料 8 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
くるみ	20g		
白玉粉	50g		
水	70ml		
砂糖	50g		
正田の丸大豆しょうゆ特撰	大さじ1		
片栗粉	適量		

## 作り方

- ①袋にくるみを入れ粗めに砕き、フライパンで2～3分程度炒る。
- ②耐熱容器に白玉粉を入れ、水を少量ずつ加えながらゴムベラでなめらかになるまで混ぜる。砂糖・しょうゆを加えてよく混ぜ、ラップをし500Wの電子レンジで2分加熱する。
- ③②を取り出しよく混ぜたら、①を加えて500Wの電子レンジで1分加熱する。生地にし透明感が出る程度になるまでさらに同じ工程をもう1度繰り返す。
- ④バットに片栗粉を広げて③の生地を入れ、上から片栗粉を振る。生地を5mm～1cm程度の厚さに伸ばし、冷蔵庫で1時間程度冷ます。
- ⑤生地が冷めたら8等分に切り分けて出来上がり。