

きな粉ねじり

きな粉がふわっと香る素朴なお菓子です。



材料

水あめ	80g
きな粉	40g
打ち粉用のきな粉	適量

調理時間 40分

カロリー 125kcal

できあがり 4人分

作り方

- ① 水あめを耐熱の容器に入れ、電子レンジ(500w)で1分程加熱し、きな粉をふるいながら入れ、ひとかたまりになるまでよく混ぜ合わせます。
- ② 打ち粉用のきな粉をふり、8×16cmの板状にします。
- ③ 30分程おいて生地が落ち着いたら、包丁で16等分に切り分け、ねじってから冷蔵庫で冷やします。