

# レシピ公開「久寿餅」

\*

ジンゾウ先生の「でんぷん薄力粉」でつくる「久寿餅」のレシピを公開しました。  
投稿レシピを教えてくださいました長濱様、ありがとうございます

～～お便り～～

「久寿餅」は瓢箪から駒でした。片栗粉でわらび餅をつくる過程で、でんぷん薄力粉を使って出来ないかな～と思いつつ実行した所、偶然誕生しました。

懸念されていた、時間が経つと固くなる事はありませんでした。我ながら、自画自賛。

次回は餅粉と練乳を使用した練乳わらび餅を投稿予定です。



1人分□146□□□黒蜜、きな粉を含んだ栄養成分

エネルギー□167kcal□たんぱく質1.53□

□久寿餅のみの場合：エネルギー□99□cal□たんぱく質0.13□□

□□□□

□





きな粉がなく黒蜜だけでつくりました。食感がよく、さっぱりして美味しかったです。

〇〇〇オトクッキング倶楽部