

# 献立名：ういろう

< できあがり図 >



<用意する道具>

- ・蒸し器・木べら・はかり・ボール
- ・蒸し型

<材料> (5人分)

- ・小麦粉 100g
- ・さとう 100g
- ・塩 適量
- ・水 300cc

<作り方>

- ① 小麦粉、砂糖、塩を混ぜ合わせる。
- ② 水を少しずつ入れながら、ダマにならないように混ぜる。
- ③ ②をざる（目が細かい方がいい）などでこす。
- ④ ③を器に流し入れ、蒸し器で蒸す。（30分くらい）

<気をつけることやポイントなど>

- ・水を入れながら混ぜるとき、粉がダマにならないように混ぜる。
- ・こす時には、目が細かい方がなめらかにできる。