

きなこトリュフ

チョコトリュフのよう……



材料 (20 個)

白玉粉	……	10g
水	……	40ml
きな粉	……	50g
砂糖	……	50g
ココア	……	適量

作り方

- 1 ボウルにきな粉と砂糖を入れ、混ぜ合わせおく。
 - 2 耐熱容器に白玉粉を入れ、水を少しずつ加えてよく混ぜる。ふんわりとラップをかぶせ、電子レンジ 600W で 1 分加熱し、取り出してよく混ぜる。
 - 3 2 に 1 を少しずつ加え、練り混ぜる。
 - 4 生地をめん棒でのばし、ハート型で抜く。
 - 5 バットに広げたココアの上で 4 を転がし、表面にココアをまぶしつける。
- ・3 で生地がまとまらない場合は、手に水をつけて練る。