



ひなただより 2月号



味噌こんにやく



利用者様
人気おやつ

手作り こんにやく作り方

こんにやく芋	500g
炭酸ナトリウム	15g
水	1850ml

こんにやく芋の皮をむきカット
ミキサーにこんにやく芋と水を入れかき混ぜる(水は全部入りません)
鍋にミキサーしたこんにやく芋と残りの水を入れて火にかける
気泡の感じがスッポンスッポンとしてきたら火を止めて炭酸ナトリウムを入れ色が変わるまで混ぜる
タッパーやバットに入れて冷ます
固まったらほどよく切って30分ぐらい水から茹でる

冷まして完成




