

☆アイリスがおすすめするポイント

ういろうは、もっちりとした口当たりでゆったりとした気分になれるデザートです。今回はちょっぴり大人のイメージでコーヒー味にしてみました。



砂糖・コーヒー・小麦粉

【材料】

- ・小麦粉 100g
- ・水 100g
- ・砂糖 大さじ2
- ・インスタントコーヒー 大さじ2



【作り方】

- ① すべての材料をポリ袋に入れてクチュクチュ混ぜます。
《注意!》小麦粉と水を混ぜる時、水を少しずつ入れてはクチュクチュしないと、玉になってしまいます。
- ② ポリ袋の空気を抜いて、上の方できつくしばります。
- ③ 沸騰したお湯の中に入れて15分ほど加熱します。
- ④ ポリ袋で作るので、形はちょっと変ですが、味はおいしいですよ。



☆ちょっと一言

今回はコーヒーを使って「大人の味」にしましたが、お子さま向き、高齢の方向きに抹茶やココア、はちみつやフルーツジュースなどを入れると、甘いスイーツになります。ご家族の好みに合わせていろいろな味を一度に作ることもできます。楽しみながらチャレンジしてみてください。