


山口銘菓いろいろ

≪山口市≫外郎といえば名古屋名物ですが、山口の外郎も人気の土産物です。外郎は一般的には米粉を使用しますが、山口外郎はわらび粉や葛粉など地下茎のでん粉を使用するのが特徴です。口当たりはぷるんとしていて後口もあっさりしています。

<p>材 料 [4 人分]</p>	<p>わらび餅粉 25g 小麦粉 25g 砂糖 25g つぶあん 100g</p>	
<p>作 り 方</p>	<ol style="list-style-type: none">1. わらび餅粉とふるった小麦粉をボウルに入れ、砂糖を溶かした熱湯 150ml を少しずつ加えながらよく混ぜる。溶け残りがあればザルなどでこし、餡を加えて混ぜる。2. ラップを敷いた耐熱容器に 2 を流し、ふたをせずに電子レンジで 4~5 分加熱する。濁りがなく全体が透明になったら火は通っている。火の通りにムラがある場合は、軽くふたをして更に加熱する。3. 水冷して粗熱をとったら常温において冷まし、食べやすい大きさに切る。	