

Recette par Motohiro Inaba “wagashi asobi”

## ココナッツの葛餅

### ●材料

- ・ココナッツミルクピューレ……170g
- ・葛粉……30g
- ・水……30g
- ・砂糖……80g

### ●作り方

1. ボウルに葛粉と水を入れ、しっかり溶かす。
2. 砂糖とココナッツミルクピューレを加えてよく混ぜる。
3. 漉して鍋に移す。
4. 中火にかけてながらやさしく底から混ぜ続ける。
5. 生地が返って(固まって)きたら一気に練り上げ、型に入れて冷ます。
6. 型から抜いて完成。



稲葉 基大 「wagashi asobi」

1973年東京都生まれ。高校卒業後に老舗和菓子店に入店。海外勤務などを経て、2008年より創作和菓子ユニット「wagashi asobi」として活動。2011年に独立開業。

