

こんにゃく

材料：こんにゃく芋 1kg に対して
炭酸ナトリウム 30g

①こんにゃく芋が柔らかくなるまで皮ごと茹でる。
柔らかくなったら皮を手でむく。



②①の芋とぬるま湯をミキサーに入れる。（こんにゃく芋
1kg に対してぬるま湯2升を何回かに分けて）



③②でできたものに炭酸ナトリウムをいれる。



もちもちねばりがでるまでよく混ぜる。



③まとまったら、型で形を作るか、手でまとめる。

④③を熱湯で茹でる。（2回目は水から茹でる）



それぞれのご家庭でやり方は違います。
我が家のこんにゃくを作ってみませんか。

