

凝固的 雨滴

水信玄餅～



組員 = 鄭沛棻
何沛縈

程悅寧
何安晴

某天，小紫和安安到了一家飯店。他們發現了一款特別的甜點～長得跟自己特別像！



小紫一看到，就興奮的跟安安說



安安你看！
這個看起來好好吃喔。

吃了一口，果然非常好吃！



不知道怎麼做的ㄟ？

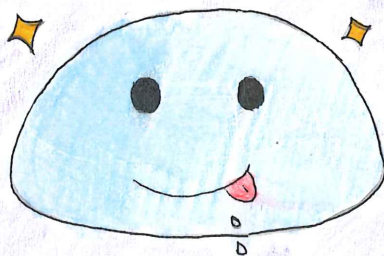
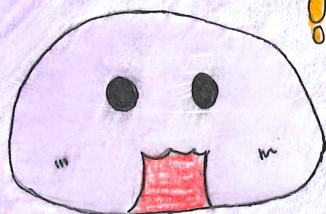
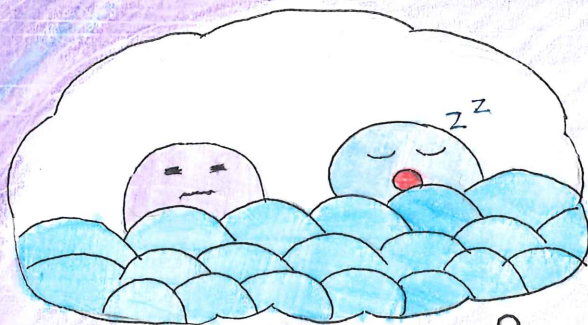
突然，一隻小精靈出現了！

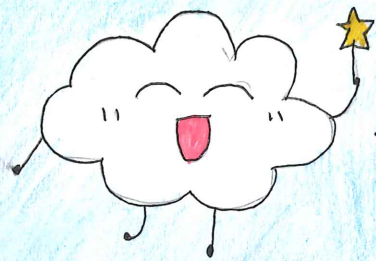


水信玄餅，也稱為雨滴蛋糕。來自日本山梨縣北杜市。只有夏季販售，有著天然甜味，看起來像一大塊的無色的果凍。




水信玄餅由著名的甜點信玄餅演變而來。水信玄餅透明如水晶，入口即化。日本傳統吃法會灑黃豆粉再淋上黑糖糖漿，非常美味喔！

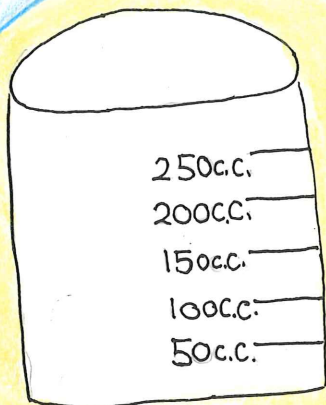




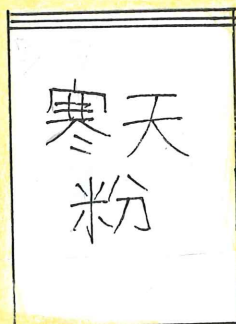
製作水信玄餅



需要的材料&器材有



量杯



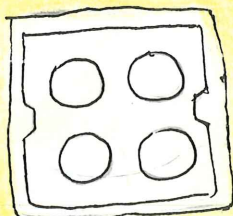
寒天粉



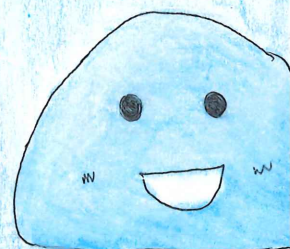
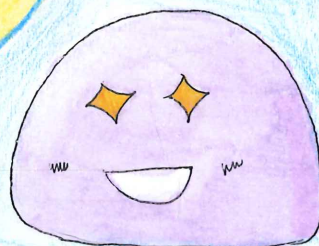
鍋子



水



碟子



~ 實驗 步驟 ~



① 將 6.5 公克的寒天粉和 5 公克的白砂糖攪拌均勻。

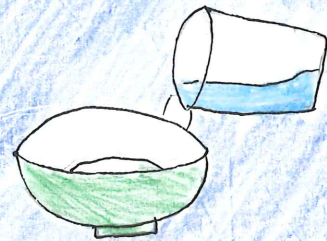


好高啊!!!

安安妳好重阿



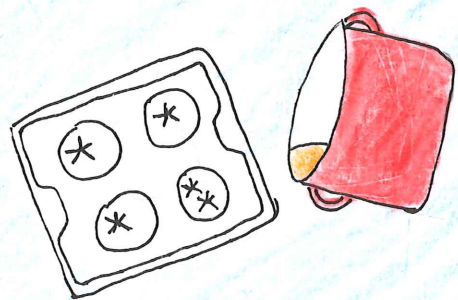
② 分次加入水攪拌，直到 250 毫升的水與材料全部攪拌均勻。



③ 將液體狀原料倒入鍋中用小火煮到沸騰。



④ 把桂花和液體狀原料放入矽膠模具，並靜置於冰水中。



⑤ 待其凝固後脫模倒出。



⑥

就完成了!





呼~說了那麼多!
你們應該都懂了吧?



懂了!謝謝小精靈的說明~

說完,小精靈就漸漸飄走了

在回去的路上,小縈跟安安聊起了以後的夢想🌈



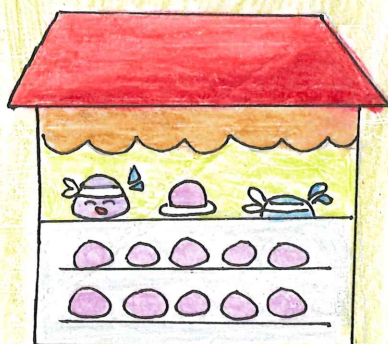
安安,我以後想成為賣水信玄餅的厲害師傅



對啊!剛剛聽完小精靈的介紹,
讓我也好想做做看水信玄餅喔!



不然以後我們來合開一家水信玄餅專賣店吧!



The
end