ミルクもち

2016/10/21

★写真★

材　　料（1人分）

A	牛乳	75g
	片栗粉	10g
	砂糖	10g
きな粉		3g

※牛乳は豆乳にも変更できます。

※きな粉はココア(粉)3ｇ、
ごまきな粉(きな粉1.5ｇ、すりごま1ｇ)
グリーンティー3ｇ等にも変更できます。

作　　り　　方

【下ごしらえ】
①鍋に「A」を入れ混ぜ合わせる。
②バットの型に合わせ、クッキングシートを敷く。
【調理】
③①を中火にかけ、木べらでよく混ぜ、鍋底に焦げつかないようにもち状になるまでよくかき混ぜて火を通す。
④②のバットをクッキングシートごと水で濡らしたところに、③を流して平らに広げる。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
⑤水で濡らした包丁で④を適当な大きさに切り、きな粉と和える。
※水で濡らしたスプーンで適当な大きさにすくっても良い。
※きな粉は和えずに、かけても良い。
【盛付】
⑥器に⑤を盛る。