



# 豆乳

## みるくもち

<材料>

<分量>

5人分

かたくり粉	30 g
砂糖	18 g
調整豆乳	300 ml
きな粉	適量 (参考 10 g)
砂糖	適量 (参考 10 g)
塩	適量 (参考 1 g)

<作り方>

- ① かたくり粉・砂糖・調整豆乳を鍋に入れ、よく混ぜ合わせ、かたくり粉を溶かす
- ② 強火にかけ、ヘラなどでゆっくりかき混ぜる
- ③ のり状の固まりが増えてきたら、中火にし、手早く混ぜる
- ④ 粘りの強い状態になれば、火から下ろし、バットに移して粗熱を取る
- ⑤ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす
- ⑥ 冷やしたら適当な大きさに切り、きな粉・砂糖・塩を混ぜ合わせたものをまぶす
- ⑦ 出来上がり☆彡

口どけが良い、夏にぴったりのおやつです  
アレルギーの心配も少ないので、ぜひお家で作ってみ  
てください☆彡

