



ミルクきな粉もち

おいしい☆

☆ 材料 ☆

- 牛乳 250ml
- 片栗粉 大さじ4
- グラニュー糖 小さじ2

A

- きな粉 大さじ1
- 三温糖 大さじ1
- 塩 少々 少々

☆ 作り方 ☆

- ① 鍋に片栗粉、牛乳、グラニュー糖を入れ、かき混ぜながら弱火にかける。
- ② とろみがついてきたら さらに混ぜ、こげないように気を付ける。
- ③ モチ程度のかたさになったら火を止め、水でぬらしたバット等の容器に入れ冷蔵庫で1時間くらい冷やす。
- ④ Aの材料を混ぜ合わせておく。
- ⑤ ③をひと口大に切り、Aをまぶして出来上がり☆

