



ミルクもち



【盛り付け例】

《材料》

幼児5人分

• 片栗粉	大さじ5	◎きなこ	大さじ3
• 砂糖	大さじ5	◎砂糖	大さじ3
• 牛乳	250cc	◎塩	少々

《作り方》

- ① ◎印のきなこ、砂糖、塩を混ぜ合わせておく。
- ② 鍋に片栗粉、砂糖、牛乳を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ ②を中火にかけて木べらで混ぜ続ける。
- ④ しばらくして固まりかけてきたら、弱火にし、一気に混ぜ、もち状になったら火を止めて型に流し入れる。
- ⑤ あら熱がとれたら一口大に切り、①をまぶす。

※型に流し入れたら、濡らしたへら等で表面を平らにします。

※もちを切る時、包丁を濡らしておくともちがつきにくいです。

※もちをスプーンで取り分ける方法もあります。その場合はスプーンを水で濡らしておくといいですよ。

乳アレルギーなどのお子さんには、牛乳を同量の水に替えてもおいしくできます。その場合、砂糖を黒砂糖にして、少し量を多めにするといいですよ。

