

牛乳もち



材 料(4人分)

- ・牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・500ml
- ・片栗粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
- ・きなこ・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
- ・塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

作り方

- ①きなこ、砂糖、塩をあらかじめ混ぜて、バットに置いておく。
- ②牛乳と片栗粉を鍋に入れてかき混ぜる。
- ③木べらで混ぜながら、とろみがつくまで強火。あとは、餅状になるまで弱火で混ぜ続ける。
- ④きなこの敷いてあるバットに流し入れ、平らに伸ばす。
- ⑤上からきなこをふりかけて、フライ返し等で一口サイズに切る。
※味付けは、きなこ、砂糖、塩の分量で調節してください。

レシピ提供 山口県酪農乳業協会