

ほっこり味の牛乳もち

材料 (作りやすい分量(4~5人分))

☆牛乳 500cc

☆片栗粉 75g

☆砂糖 45g

✳️きな粉大さじ3(お好みで増減可)

✳️砂糖大さじ3(お好みで増減可)

✳️塩少々



作り方

- 

☆を鍋に入れ、へらでよく混ぜる。片栗粉が混ぜ合わさったら中火にかける。
- 

固まり始めたら弱火にし、2分間絶えず練り続ける。
- 

出来上がったら火からおろし、水で濡らしたバットに平らに広げる。
- ✳️を混ぜ合わせておく。
- 粗熱が取れたら好きな大きさに切り分け、④のきな粉をかけて頂きます♪
- 黒みつをかけても、もちろん美味しいです♪その場合、きな粉に混ぜる砂糖は控えめに。