

豆乳もち



材 料 (4人分)

- ・豆乳 200ml
- ・砂糖 小さじ2
- ・片栗粉 大さじ1 + 小さじ1 (約25g)

- ・黄粉 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1強

作 り 方

1. 鍋に豆乳・砂糖・片栗粉を入れよく混ぜます。
2. 1を火にかけ、木べらで混ぜ、沸騰したら約2～3分よく混ぜ、バットもしくは器に入れ冷まします。
(氷水や保冷剤を底に引くと早く冷めます)
3. 2が冷めると、食べやすい大きさに切ります。
4. 黄粉と砂糖をよく混ぜ、3に絡めると出来上がりです。

