

ミルクくずもち

ミルクシーな和三盆を使った上品なくずもち



材料(5 個分)

豆乳	……	300ml
葛粉	……	30g
和三盆	……	30g
栗の甘露煮	……	5 個
きな粉	……	適量

作り方

- 1 ラップを 15cm 程度の正方形に切ったものを 5 枚用意する。
- 2 鍋に葛粉を入れ豆乳を少しずつ加えよく混ぜて溶かす。
- 2 葛が溶けたら和三盆を入れて混ぜ、中火で加熱する。
- 3 木べらで練り、ねっとりして鍋底から生地が離れるようになってきたら火からおろす。
- 4 生地を 5 等分にして、1 のラップに広げ栗の甘露煮を真ん中に置いて包み、上部をゴムで縛って氷水につけて冷やす。
- 5 冷えたら、お皿におき、きな粉をふりかける。