牛乳もちの作り方　(1人分の量)

材　料

・無調整牛乳　　　　60ｇ

・上白糖1kg　　　　　5ｇ

・片栗粉　　　　　　　　5ｇ

★上白糖1kg 2ｇ

★きな粉　　　　　　　 2ｇ

作　り　方

1. はじめに★の２つを合わせておく。
2. 鍋に冷たい牛乳に、砂糖・片栗粉を入れる。
3. 弱火でかき回しながら加熱する。

(ダマにならないように注意する)

1. かき混ぜて温度が上がってくると、とろみが付いて

くるので適度な硬さになるまで加熱する。

1. バットに取り出し、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
2. 適量を器に取り、①をかけて出来あがり！！