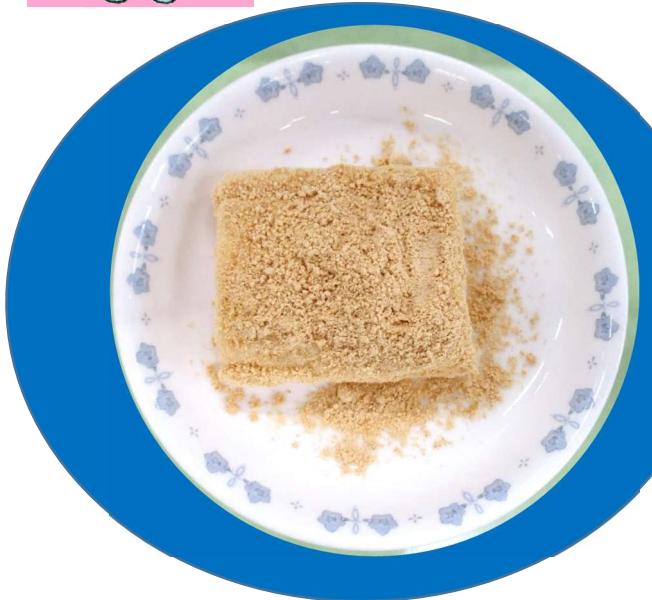


## デザート



# ミルクくずもち



牛乳から作るもちもちフレンとしたくずもちは、給食でも人気のメニューです♪



・フレコギ丼・トックスープ  
・ミルクくずもち・牛乳

材料 (4人分)	作り方
<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳……………1カップ</li> <li>砂糖……………大さじ3</li> <li>片栗粉……………大さじ4</li> </ul> <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>きな粉……………大さじ2</li> <li>砂糖……………大さじ1</li> <li>塩……………ひとつまみ</li> </ul> <p>きな粉以外に、ココアやジャムなどをかけてもおいしいです</p> <p>牛乳が苦手な人にも、ぜひ試してほしい！</p>  	<p>① 鍋にAを入れて、よく混ぜ合わせる。</p> <p>② ヘラで鍋底を混ぜながら中火で加熱する。粘りが出てもっちりするまで練り上げる。</p> <p>③ 水で濡らしたバットに流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。</p> <p>④ Bを合わせて混ぜる。</p> <p>⑤ ③が冷えたら食べやすく切り分け、④をまぶす。</p> <p>テフロン加工のフライパンを使うと、作りやすいです</p> 