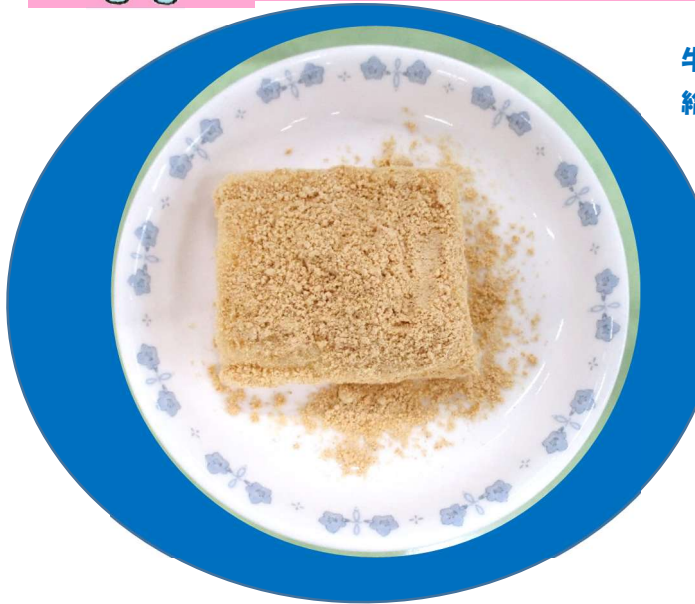


デザート





ミルクくずもち

牛乳から作るもちもちフルンとしたくずもちは、給食でも人気のメニューです♪



・フルコギ丼 ・トックスーフ
・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"> 牛乳……………1カップ 砂糖……………大さじ3 片栗粉……………大さじ4 <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> きな粉……………大さじ2 砂糖……………大さじ1 塩……………ひとつまみ <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> 	<ol style="list-style-type: none"> 鍋にAを入れて、よく混ぜ合わせる。 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。 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。 Bを合わせて混ぜる。 ③が冷えたら食べやすく切り分け、④をまぶす。 <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> 