

牛乳もち

材料（4人分）

片栗粉 ・ ・ 大さじ5（45g）

砂糖 ・ ・ 大さじ3（30g）

牛乳 ・ ・ ・ 200ml

水 ・ ・ ・ 100ml

★きな粉 ・ ・ ・ 大さじ2

★砂糖 ・ ・ ・ 小さじ2

★塩 ・ ・ ・ 少々



小松市イメージキャラクター カブッキー

作り方

- ① ★の材料を器に入れ混ぜ合わせる。
- ② 鍋に片栗粉、砂糖、牛乳、水を入れ、片栗粉と砂糖が溶けるように木ベラ等で混ぜる。
- ③ ②を中火にかけ、ヘラでゆっくりとトロミが付くまで混ぜる。トロミがついてきたら弱火にし、餅のようになったら火を止め、余熱で滑らかになるまで絶えず混ぜる。（焦げないように注意）
- ④ ③を容器に流し、表面を平らに整え、粗熱をとる。
- ⑤ ④をスプーン等ですくって器に盛り、①のきな粉をかける。