

分量
子ども4人分

簡単にできて栄養たっぷりなおやつ

豆乳もち

材料

豆乳	140cc	塩	少々
片栗粉	大さじ3	黒砂糖	大さじ4
きなこ	大さじ3	水	大さじ2
砂糖	大さじ1		

作り方

- ① 鍋に豆乳・片栗粉を入れ木べらで混ぜ溶かす。
- ② ①の鍋を強火にかけ固まり始めたら弱火にし練る。
- ③ 水で濡らした型に流し込み、冷蔵庫で冷ます。
- ④ 黒砂糖に水を加え、火にかけて黒蜜を作る。
- ⑤ 冷めたら好きな形に切り、砂糖と塩を混ぜ合わせたきな粉をまぶし、黒蜜をかけて完成。

