

おやこ あそぼう



NO7

梅雨と夏の合間の天気や気候の変化が大きい季節となりました。じめじめとヒト暑さに食欲がわかないこともあるでしょう。今回は簡単に作れてつるりと口あたりの良い「ミルクもち」を紹介し、トッピングも工夫してオリジナルなミルクもちを作ってみるはいかがですか？

もちもち！
ぷるぷるミルクもち

材料

(2人前)

牛乳... 250ml 砂糖20g 片栗粉35g

氷水(冷やす用) きな粉、メープルシロップ...適量

作り方

① 鍋に牛乳、砂糖、片栗粉を入れて弱火にかいて
へうで混ぜ続ける

耐熱性の
ヘラがいいですよ

全体がもちもちに
なるように加熱しよ
から作ってね

② 火加減はそのまま固まっ
てひとまじりにふてきたら
火を止めよう。氷水に浸けながら
手でちぎっていきます。

Point

途中で混ぜるのを

止めるヒトマの原因になります
加熱が足りないと粉っぽい
仕上がりになりますので
注意！

③ きな粉とメープルシロップを
かけてできあがり！

加熱ムラを
防ぐため
レシピの分量ど
う作ってね！

黒みつでも
おいしー

今年度のアソビちゃんクラスは新型コロナウィルスの影響でまだ開室に至っていませんが様々な親子で楽しめる活動を行っています。開室の準備が整いしたらホームページ等でお知らせしますので今しばらくお待ち下さい！

