

おやつ

豆乳餅

お餅よりかみ切りやすい



材料(3~4人分)

- A** 豆乳 200cc
片栗粉 30g
砂糖 小さじ2
- B** きな粉 15g
砂糖 小さじ3
塩 ひとつまみ(0.5g)

200ccパック
で作れる
分量です



作り方

1. 鍋にAを入れて混ぜ、弱火にかけ、鍋底からかき混ぜながら加熱する。少しずつ固まってくるので、しっかり混ぜながら1分程加熱を続ける。
2. お餅のようになったら火からおろし、水で濡らしたバットに伸ばして平らにする。粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
3. バットから取り出し、2cmくらいの大きさに切る。混ぜ合わせたBをまぶす。



もちりだけど、やわらかくてかみ切りやすい、保育園でも安心して食べられるおやつです。牛乳やスキムミルクで作るタイプもあります。