

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

委員会名 明野地区運営委員会

★料理名

ミルク金時

★おすすめコメント

混ぜるだけで簡単。

食感はシャリシャリして味は濃厚。

◆材料

- ・ GC びん牛乳 450ml
- ・ GC 粒あん 1 袋

◆作り方

- ①びん牛乳とつぶあんをよく混ぜ合わせる。
- ②金属製の缶に流しいれて、冷凍庫で冷やし固める。
- ③30 分に一回程、かき混ぜる。

◆作り方・ポイント

6時間くらい冷凍庫で冷やし固める。

