

## GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ・料理)

★料理名：片栗粉で簡単！ぷるぷる牛乳もち

★おすすめコメント

◆材料(2 人分)

GC びん牛乳 200cc

GC 片栗粉 20 g

GC 奄美きびさとう 20 g

GC きな粉 適量

マスコバド糖黒蜜 適量

◆作り方

- ①鍋に GC びん牛乳、GC 片栗粉、GC 奄美きびさとうを入れて混ぜる。
- ②弱火でたえず混ぜながら熱する。1 分 30 秒ほどで鍋肌から湯気が出て、2 分ほどでとろみがつき始める。3 分ほどでのり状になり、そのままねるように混ぜ続け、4 分ほどで鍋底から煮立ってきたら火から下ろす。
- ③2 をスプーンで一口大にして冷水に落として冷やす。
- ④水気を切って器に盛る。GC きな粉をふり、マスコバド糖黒蜜をたらす。

◆作り方・ポイント