

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

委員会名 中津地区運営委員会

★料理名 三色ういろう

★おすすめコメント

我が家のおやつの中ではミルクもちに
負けず劣らずの人気を誇る三色ういろう。
材料をそろえて混ぜれば準備万端。
あとはレンジにお任せです。



◆材料(2 人分)

白 { GC びん牛乳…150m l
奄美きびさとう…50 g
北海道産小麦粉(強力)…50 g

赤 { GC びん牛乳…120m l
北海道産小麦粉(強力)…50 g
いちごジャム 51…60 g

緑 { GC びん牛乳…150m l
奄美きびさとう…50 g
北海道産小麦粉(強力)…50 g
有機宇治抹茶…小 1/2

◆作り方

- ① 小麦粉はふるっておく。白、赤、緑、それぞれよく混ぜ合わせ、
つぶしながらラップを敷いた耐熱容器に入れ、上からもラップをかけて
電子レンジ 600w で 3 分～4 分加熱する。
- ② 緑、白、黄色の順に重ねる。冷めると切りやすい。

◆作り方・ポイント

ひな祭りのひし餅を思い出させる「三色ういろう」
簡単に出来るので、子どもさんと一緒に作ってみませんか？
※やけどには注意してください。