

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ (料理)

大分東センター

秋の組合員アンケートより

★料理名

牛乳もち

★おすすめコメント

材料を混ぜて、火にかけて更に混ぜ、冷やすだけで簡単におやつを作る事ができる。

◆材料(2人分)

- ・GCびん牛乳 200 cc
- ・GC片栗粉 20 g
- ・GC奄美きびさとう 20 g
- ・GCきな粉（お好みできび砂糖・塩で味付け）適量

◆作り方

- ① 鍋に牛乳、片栗粉、砂糖を入れて混ぜる。
- ② 沸騰しないように火加減しながら、とろみがつくまでヘラで混ぜ続ける。
- ③ 弱火で練るように混ぜ続け、鍋底が見えるほどの“のり状”になったら火を止める。
- ④ 氷水にスプーンで一口大にすくって落とし、冷えたら水を切って、きなこをまぶし、器に盛る。

◆作り方・ポイント

火加減しながら混ぜ続け、のり状になるまで混ぜるのがポイント。