

## RECIPE

# ミルク餅

やさしい甘さで、ほっとひと息。牛乳をおいしさを一口に。

調理時間

**10 分**  
(冷却30分)

分量

**4人前**

難易度

★★☆



## MEMO

火にかける前にしっかりまぜ、片栗粉を溶かしておくことがポイント！火にかける際にも絶えず混ぜてください。火が強い場合は濡れふきん等で鍋の温度を冷ましながらか混ぜるのもおすすめです。

## 材料

## INGREDIENTS

(4人前)

- 牛乳・・・180ml
- 片栗粉・・・18g
- 砂糖・・・12g

## 作り方

## STEPS

- 1 鍋に材料を全て入れ、片栗粉のだまがない状態までよく混ぜ合わせる。
- 2 火（中火）をつけ、ゴムベラで捏ね続ける。
- 3 とろみがつき始めたら、火からおろし、よく混ぜる。
- 4 スプーンを使って一口サイズになるよう取り、丸めたら冷蔵庫でひやす。
- 5 ココアや抹茶パウダー、きな粉をお好みでまぶしたら完成。