

# 豆乳もち



豆乳が苦手な方も、小豆ときな粉の味で食べやすくなります。



## 1人分栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量
124kcal	3.5 g	3.2 g	0.1 g

## 材料（4人分）

豆乳	300cc
砂糖	大さじ2
片栗粉	40 g
ゆで小豆	30 g
きな粉	適宜

## 作り方

平らな流し型かバットを水でぬらしておく。

鍋に豆乳、砂糖、片栗粉を合わせて火にかけて、煮立ったら弱火にし、こげつかないように絶えずかき混ぜながら加熱する。

途中でゆで小豆を入れてよく混ぜる。

沸騰し、弾力が出て固まり始めたら、流し型に手早く流し入れて表面を平らにし、ラップでぴっちりふたをして冷蔵庫で冷やし固める。

固まったら型から出し、水でぬらした包丁で食べやすく切って器に盛り、きな粉をかける。