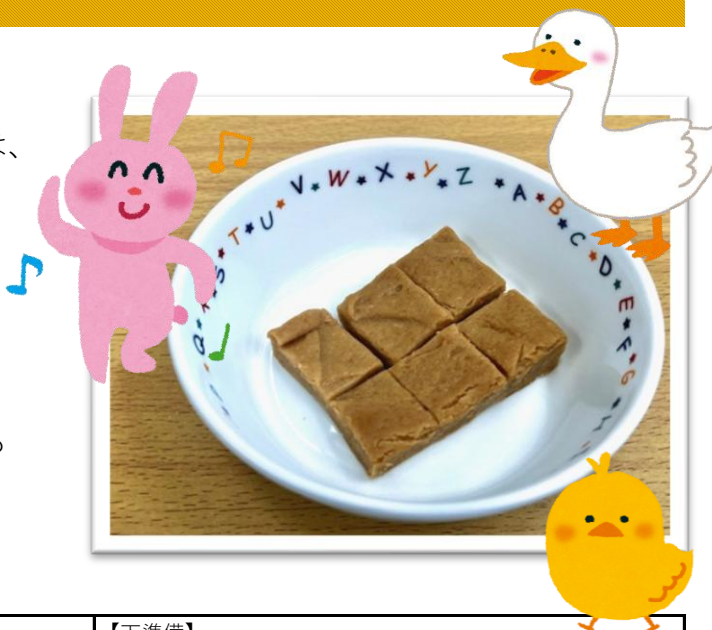


素朴でおいしい♪ きなこもち

お豆腐で作るきなこもちは、
子ども達だけでなく
ママにも嬉しい栄養が
たっぷり！
もちりした食感ですが、
歯切れがいいので
お餅よりも食べやすいのも
ポイントです。



【5～6人分】

※作りやすい分量です

・絹ごし豆腐…1/2丁（200g）

①

- ・砂糖…36g
- ・きな粉…58g
- ・片栗粉…65g

・水…適量（ごく少量）

【下準備】

- ・フライパンに①を計り入れ、振って混ぜておく。
- ・大きめのタッパーなどにクッキングシートを敷いておく。（くしゃくしゃにしてから敷くとフィットしやすいです）

【作り方】

- ①ボウルに絹ごし豆腐を入れ、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜる。
- ②粉類を計っておいたフライパンに①を加え、しっかり混ぜ合わせる。粉っぽく混ざらないときは、少量ずつ水を加えながら混ぜる。（生地にとまりが出るくらいが◎）
- ③②を中火～弱火で加熱しながら混ぜる。
焦がさないよう注意！
- ④生地に重さと粘りが出てきたら火から上げ、クッキングシートの上に広げて平らにならす。
冷蔵庫で2時間程度冷やし、食べやすい大きさに切り分けて完成！