

# 豆乳くずもち



## 材料

豆乳	200 cc	くずもちにまぶす用きなこ
片栗粉	35g	〔きなこ 適量 砂糖 適量〕
砂糖	20g	

## 手順

1. くずもちの材料を鍋に入れ、しっかり混ぜて、ダマをなくす
2. 鍋を火にかけ、工作用のでんぷんのりくらいの硬さになるまで手を休めず練る
3. バットやタッパーに練りあがった生地を入れ、表面をならし、冷蔵庫で冷ます
4. しっかり冷めたら、好みの大きさに切り分け、きなこ砂糖を混ぜたものをまぶす