## 11月のおすすめレシピ

## 豆乳もち

材料 4人分 200cc 調整豆乳

大さじ4 片栗粉

大さじ4 さとう

大さじ3 きなこ 塩

少々



## 【作り方】

- ① 鍋に調整豆乳を入れ片栗粉をとき、砂糖を加えて火にかける。 片栗粉が固まるまで弱火でかき混ぜる。
- ② 固まったらスプーンなどで一口大の大きさ切り、きなこをまぶす。 または、バットなどの容器に入れて冷し固めてから、包丁で切り、きなこをまぶす。