

米粉のとろとろ牛乳デザート



材料（4人分）	
牛乳	400ml
砂糖	25g
米粉	35g
冷凍枝豆（正味）	80g

作り方

- ①冷凍枝豆は自然解凍し、薄皮をむき刻む。
- ②鍋に、牛乳と砂糖、米粉を入れ、弱火でもったりするまで混ぜる。
- ③②をコーヒーカップに流し入れ、①の枝豆を上のにせる。
粗熱がとれたら、コーヒーカップを冷蔵庫に入れて冷やす。

*強火だとダマになりやすいので注意しましょう。