

きなこ汁粉



材料 2人分

・豆乳(無調整)・・・250ml

・きなこ・・・・・・・・大さじ3

・黒糖・・・・・・・・大さじ2

① 片栗粉・・・・・・・・小さじ1/3
水・・・・・・・・小さじ1

・さつまいも・・・・・・・・40g

・もち・・・・・・・・1切れ

1

鍋に豆乳、きなこ、黒糖を入れて中火にかけ、温めながらよく混ぜて溶かす。溶けたら①でとろみをつける。



2

さつまいもは、皮付きのまま6~7mm厚さの輪切りにし、さっと水にくぐらせて、耐熱容器に入れラップをかけて電子レンジ(600w)で2分加熱する。



3

もちは半分に切り、焼く。



4

器に2と3を盛り付け、1を注いで完成。

