

## 〈牛乳〉

### 『牛乳 de ピーチミルクもち』

☆暑い夏に冷たいミルクもち！牛乳が苦手な方でも食べやすいデザートです。☆

《1人分のエネルギー量 79 kcal》

#### ◎材料と分量(2 人分)

##### ピーチもち

・牛乳	/	50cc
・黄桃(缶)	/	20g
・砂糖	/	大さじ1/2
・片栗粉	/	大さじ1/2

##### ミルクもち

・牛乳	/	50cc
・砂糖	/	大さじ1/2
・片栗粉	/	大さじ1/2

##### 飾り用

・黄桃(缶)	/	10g
・ミント	/	少々

#### ◎作り方

- ① 鍋に片栗粉と砂糖を入れて混ぜ、牛乳を少しずつ加える。木べらで混ぜながら火にかけ、焦がさないように注意しながら火を通す。全体に粘りが出てきたら、黄桃の裏ごしを加え、のり状になるまで加熱したらバットに移して冷ます。
- ② ①と同様にして、ミルクもちも作り、バットに移して冷ます。
- ③ ピーチもちとミルクもちをスプーンですくって器に盛り、粗みじんに切った黄桃とミントの葉を飾る。

