

かんたんくずもち			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材 料	分 量	備 考	作 り 方
片栗粉	10g		鍋に片栗粉と砂糖を入れてよく混ぜ、水を少しずつ加えてよく混ぜる。 鍋を火にかけ、焦がさないように注意しながらかき混ぜ、へらが重く感じる程度にぼってりとしてきたら火からおろす。 を水でぬらしたバットに入れて、もちの高さが平均になるようにならし、冷蔵庫で冷やし固める。 鍋に黒砂糖、水、塩を入れて煮立て、黒みつを作る。 が冷えて固まったら、型から出して切りわけて器に盛り、黒みつときな粉をかける。
砂糖	3.5g	小さじ1	
水	50cc		
黒砂糖(顆粒)	5g	黒みつ	
水	10cc	黒みつ	
塩	少々	黒みつ	
きな粉	5g	大きじ1/2	
			<div data-bbox="1003 584 1377 848" data-label="Image"> </div>
			エネルギー 86kcal たんぱく質 1.9g 脂質 1.2g カルシウム 30mg 鉄 0.8mg 食塩相当量 0.1g

料理名の後の()の食品は特定原材料のうち使用している食品です。