

たけおかのおすすめレシピ



いちごのかたくり餅



春になり新学期で生活が変わる方も多い季節ですね。今回は、そんな忙しい人にも簡単に作れるおやつレシピを紹介します。片栗粉といえば、あんかけなどの料理にとろみをつけたり、揚げ物料理の衣に使用したり、料理のつなぎとしても使えますが、おやつとしても活用ができます。

〈材料〉2人分

片栗粉	32g
イチゴパウダー	5g
牛乳	200g
砂糖	25g
きな粉【とり粉】	30g

〈作り方〉

1. フライパンか鍋に片栗粉、いちごパウダー・砂糖・牛乳3/4を入れて中火にかけ混ぜます。
2. ダマがなくなってきたら、残りの牛乳を入れて均一にかき混ぜ、弱火にかけ混ぜます。
3. しっかりとろみがつき固まってきたら火を止めます。
4. とり粉のきな粉の上に移します。
5. キッチンバサミで好きな大きさに切り、きな粉をふりかけ盛り付けて出来上がり。

☆今回は香なので、イチゴパウダーを使用しましたが、抹茶パウダーで代用するなど味をアレンジするのも楽しいです。

