

牛乳ゴマ豆腐



材料（4人分）

牛乳	…	300ml		
A	{	くず粉	…	50g
		練り白ゴマ	…	50g
		水	…	100ml
		塩	…	ひとつまみ

作り方

- 1) A を鍋に入れて混ぜ、牛乳を少しずつ加えながらダマにならないよう丁寧に混ぜる。
- 2) 弱火にかけ、弾力が出るまで混ぜ合わせる。
- 3) 型に流して粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしたら切り分ける。お好みでわさび醤油や田楽味噌などを付けていただく。



色鮮やかで食感が楽しい一品♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

