

# みるくもち(みたらしタレ)

牛乳をつかった簡単なおやつです。



## 【 器具 】

なべ  
あわだて器  
へら  
サル  
スプーン  
ボール

## 材料

牛乳	250 cc
さとう	20 g
かたくり粉	50 g

### みたらしタレ

さとう	大さじ 2
しょうゆ	大さじ 1
かたくり粉	小さじ 1
水	大さじ 4

## 作り方

- ① 鍋に牛乳、さとう、かたくり粉を入れてよく混ぜ弱火にかける。
- ② 混ぜ続け、ねばりが出てひとまとまりになったら水に入れ冷ます。
- ③ スプーンでひと口大にちぎり、水気を切る。
- ④ タレの材料を鍋に入れ、よく混ぜてから弱火にかけ、とろみがつくまで加熱する。
- ⑤ もちにタレをかける。

## ひとつポイント

みたらしのタレもおいしいですが、きな粉やメープルシロップも合います。  
みたらしのタレは白玉もちにかけても美味しいです。