

メニュー名

# 杏仁汁粉

学校名: 長野県上田千曲 高等学校

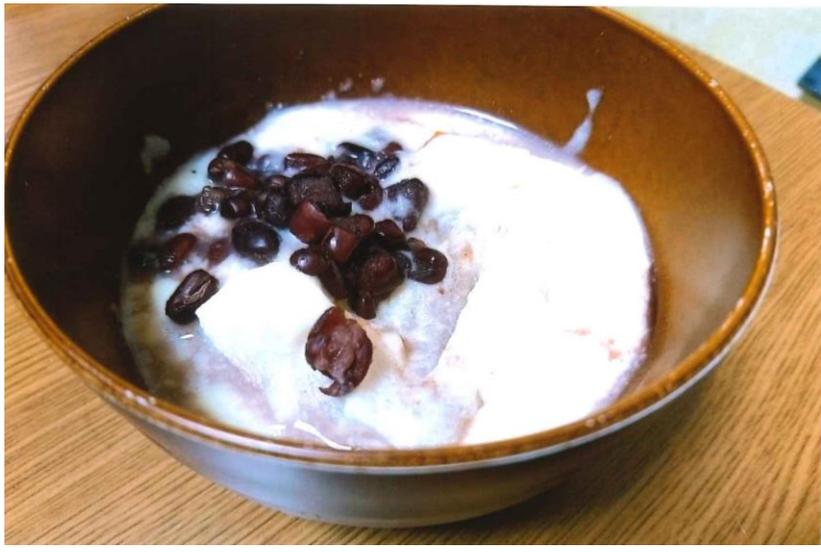
氏名: 白井 菜奈花

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

いつもお世話になっている友達に向けてつくりました。「いつもありがとう」の気持ちが届くとうれしいです!



| 材料       | 分量(2名分) | 作り方と調理時のポイント  |
|----------|---------|---|
| 豆乳       | 200ml   | ① 【A】を鍋に入れて弱火にかけます。<br>② 牛乳と豆乳を合わせたものを①に少しずつ加え、とろみがついたら火をとめます。<br>ポイント! 焦がさないように注意する。<br>③ お餅を焦げ目がつくくらいまで焼きます。<br>④ おわんにお餅を入れ、②を上からかけ、ゆであずきをトッピングしたら完成!!<br>☆ 冷たいものと温かいもの、両方食べましたが、どちらも美味しかったです。<br>☆ 今回は温かいものですが冷たいものもオススメ!! |
| 牛乳       | 200ml   |   |
| 【A】      |         |   |
| 杏仁霜      | 大さじ2    |   |
| 米粉       | 大さじ2    |   |
| 砂糖       | 大さじ2    |   |
| バニラエッセンス | 少々      |   |
| 切り餅      | 4ヶ      |   |
| ゆであずき    | 適量      |   |