

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。 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。 ポイント! 焦がさないように注意する。 ③ お餅を焦げ目がつくくらいまで焼きます。 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!! ☆ 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。 ☆ 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	