



# 簡単おやつ レシピ



いただきます

## マシュマロムース

### 材料

- ・マシュマロ 80g
- ・牛乳 40ml
- ・ヨーグルト 100g

### 作り方

1. マシュマロと牛乳を耐熱容器に入れ、600wのレンジで40秒～1分温める。
2. 1にヨーグルトを加えよく混ぜる。
3. 容器に移し、粗熱がとれたら冷蔵庫で約2時間冷やし固める。

### 材料

- ・白玉粉 20g
- ・絹ごし豆腐 250～280g
- ・しょうゆ 30cc
- ・砂糖 80g
- ・水 100cc
- ・みりん 大さじ1
- ・片栗粉 大さじ1

## みたらし団子

### 作り方

1. 白玉粉に絹ごし豆腐を加え、耳たぶ程の柔らかさになるよう混ぜる。
2. 一口サイズに丸めた団子を沸騰したお湯で2分程ゆでる。
3. 団子がうかんできたらザルにとり、水をはったボウルなどにつけて冷ます。
4. しょうゆ、砂糖、水、みりん、片栗粉を合わせたものを鍋で加熱しタシをつくる。
5. 冷ました団子にタシをかける。

