

キャラメルきなこ安倍川もち



切りもち	2コ	キャラメルクリーム	
きなこ	大1	砂糖	50g
塩	少々	水	15mℓ
バニラアイス	適量	豆乳(無調整)	70mℓ

詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

キャラメルクリーム

- 鍋に水・砂糖を入れ中火で加熱し、茶色く色づいたら一度火を止め、豆乳を入れて混ぜる。再び中火にかけ、とろみがつくまで混ぜる。

安倍川もち

- 切りもちを600Wの電子レンジで30秒加熱する。もちが少しやわらかくなればOK!
- 鍋に湯を沸かし、②のもちを入れて、やわらかくなるまでゆでる。
- 器にきなこ・塩を入れて混ぜる。ゆでたもちを入れ、からめる。

Point もちが溶けないように手早く!

仕上げ

- お皿に、安倍川もち・バニラアイスのをせ、キャラメルクリームを上からかけて完成!

アイスクリームの味をかえたり、ミックスナッツを合わせたりいろんなアレンジができる!

