

## ■材料

米粉	……大さじ 4
枝豆（冷凍でもOK）	……150g
練りゴマ	……180g
牛乳	……1000cc
粉寒天	……8g
砂糖	……180g

## ■作り方

- ①枝豆をミキサーに入れ（冷凍の場合は解凍してから）、牛乳を少しずつ加えながらつぶしていきます。
- ②鍋に①と、米粉、練りゴマ、粉寒天、砂糖を入れて中火にかけ、焦げつかないように煮立てます。
- ③②を型に移し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。お好みで果物などを添えて出来上がり。

レシピのバックナンバーは、当JAホームページでご覧になれます。

お近くのJAコーナー  
で販売中！



# 米粉でつくろ かんたん レシピ集

女性部が  
教えます！

（松山支部）

## 米粉ミックス寒天

