

野菜もち

【材料】 幼児1人分



* にんじん	2.0 g
* 米粉	1.2 g
* 砂糖	3.5 g
* 油	2.0 g
* 食塩	0 g
* 豆乳	12.0 g
* きな粉	3.5 g

【作り方】

1. 人参を大きめに切り、やわらかくゆでつぶす。
2. ボウルに米粉、砂糖、油、ひとつまみの塩、豆乳、1を入れ、混ぜ合わせる。
3. バットなどに2cmの厚さに流し、スチコンのスチームモードで20分蒸す。
4. 四角く切り分けて、きな粉をまぶす。