

^{こめこ}米粉^{つく}で作るタイのお菓子^{かし}

とうなん

カノムクロック

おう こく

くに

東南アジアにタイ王国という国があります。

^{おう} ^{こく}タイ王国には米^{こめ}や米の粉^{こめ}を使ったお菓子^{かし}が

たくさんあります。タイ語^ごでお菓子^{かし}のことを

カノムといいます。



いま つく
今から作るカノムクロック



やたい
タイの屋台のカノムクロック

さとう
80g



しお
小さじ2



ココナッツミルク
400g



こめこ じょうこしんこ
米粉または上新粉200g

まい こな
(うるち米の粉)



こ
もち粉200g


こめ こな
(もち米の粉)

ばんのう さといも

万能ねぎ・ゆでた里芋

ようい

コーンなどを用意します。



^{こめこ}米粉・^こもち粉・^こしお小さじ1・ココナッツミルク200g

^{みず}水800ccをボールに^い入れてよくまぜる。



なべ

鍋に

こ

さとう・しお小さじ1・ココナッツミルク200ccを入れ

い

ひ

火にかけてよくとかす。



や き き じ はんぶん い
タコ焼き器をあたたため、ボールの生地をおたまですくって半分くらい入れる。



ひょうめん はんとうめい

なべ

い

表面が半透明になったら、鍋のココナッツミルクを入れる。



ブツブツと焼けてきたら



万能ねぎ

さんしょうの葉

くだもの





スプーンですくう



**2つをあわせて
もりつける**