

こめこ つく
米粉で作るタイのお菓子
とうなん

かし
カノムクロツク
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 こめ こめ こな つか かし
タイ王国には米や米の粉を使ったお菓子が
たくさんあります。タイ語でお菓子のことを
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



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
じょうこしんこ
米粉または上新粉200g

こ
もち粉200g



ごめ
こな
(もち米の粉)



こめこ
米粉・もち粉・しお小さじ1・ココナッツミルク200g

みず
水800ccをボールに入れてよくまぜる。



なべ こ い
鍋に さとう・しお小さじ1・ココナッツミルク200ccを入れ
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

表面が半透明になつたら、鍋のココナツミルクを入れる。



ブツブツと焼けてきたら
や



さんしょうの葉

万能ねぎ



くだもの



スプーンですくう



2つをあわせて
もりつける