



白玉フルーツポンチ

白玉は豆腐を使って作るので、なめらかな食感になります。

桃一小の給食では、衛生上の理由から、缶づめの果物を使用していますが、ご家庭では生の果物を使ってもいいですね。

親子で楽しみながら作ることができるデザートです。

材料(4人分)

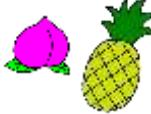
白玉

白玉粉	… 40g
とうふ	… 35g
水	… 適量

みかん缶 … 40g



パイナップル缶 … 40g



もも缶 … 40g

☆果物はお好みで

選んでください。

(市販の缶詰は、固形量が
200g～400g のものが多いです)

シロップ

砂糖	… 大さじ 3 杯
水	… 100CC
※あれば、白ワイン	… 小さじ 1 杯

【作り方】

- ① 豆腐はつぶして白玉粉とあえて、よくこねる。
(水を入れて耳たぶ位のかたさに調節する)
- ② お湯をわかして、白玉を丸めて入れる。熱湯でゆでる。
- ③ 白玉だんごが浮いてきてから1分程度待ち、水をはったボールにあける。

浮いてきてから
1分程度待つと
中まで
火が通ります。



- ④ 砂糖、水、白ワインをなべにかけてシロップを作る。
- ⑤ 缶づめの果物と白玉だんごをお皿やグラスに盛り付けて、シロップを注ぐ。