

親子でかんたんクッキング!

フルーツ白玉 (5人分)

材 料

白玉粉	80g
水	60cc
季節のくだものいろいろ	合わせて
フルーツ缶	
フルーツ缶の汁は捨てない	
サイダー	100cc



調理道具

まな板 包丁 なべ ザル ボール (2) お玉

作り方

- ① 白玉団子を作る。
 - ・ボールに白玉粉を入れ、水を少しずつ入れてこねる。
 - ・耳たぶぐらいの固さにまとめる。(水は入れすぎない)
 - ・一口大の団子にする。真ん中をうすくする。
(ゆでやすくするため)
 - ・沸騰しているお湯に団子をいれる。(静かに入れる)
しばらくすると浮いてくるので、1分~2分そのまま
ゆでる。(火は中火)
 - ・ゆであがったら、ざるに取り、水で十分冷やす。→水を切る。
- ② フルーツを食べやすい大きさにカットする。
- ③ ボールに切ったフルーツと白玉を入れる。
シロップ (缶詰汁) とサイダーを加え、まぜる。
器にもりつける。