

お湯ポチャ白玉フルーツあんこのせ

材料 (2人分)

- 白玉 50g
- 水 50g
- ゆであずき缶 大さじ2
- フルーツ缶 1缶



作り方

- ① ボウルにポリ袋を敷き白玉粉と水を入れてよくもんだら棒状にする。形を整えながら空気を抜くように根本からねじりあげ、上の方を結ぶ。
- ② 鍋の底に皿を敷き、水を1/3入れたら皿の上に②をおく。
- ③ 鍋に蓋をして強火にかける。沸騰したら中火にしてさらに10分加熱しを落とす。
- ④ 火を止めてそのまま5分おく。
- ⑤ ④を取り出し粗熱がとれたらビニール袋に水を少量加えビニール手袋をして白玉をちぎる
- ⑥ フルーツ、ゆで小豆と一緒に盛り付ける。

節水
ポイント



ビニール袋で形を整える



粗熱が取れたら水を入れる



完成～