

# 献立名：ココナッツミルクタピオカ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

タピオカ	100g
ココナッツミルク	100cc
牛乳	300cc
パイナップル (缶詰)	30g
キウイフルーツ	1個
砂糖	30g

<用意する道具>

ボウル2個・計量カップ・たまじゃくし・あなじゃくし・なべ  
コップ (人数分)・スプーン (人数分)・ざる・泡立て器

<作り方>

- ①なべにたっぷりの湯を沸かしタピオカをすきとおるまでゆでる。約17分 (ゆですぎに注意する。) ゆだったらざるにあけ、ざるごと水につけて冷ます。
- ②ココナッツミルクと牛乳、砂糖を混ぜ、砂糖をよく溶かす。
- ③コップにパイナップル・キウイフルーツ・タピオカを入れ、ココナッツミルクをそそぐ。

<気をつけることやポイントなど>