

# 献立名：タピオカフルーツ

<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
もも(缶詰)	30g
いちご	5粒
砂糖	30g
レモンバーム	5本

<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・片手なべ  
コップ・スプーン・ざる・泡立て器

<作り方>

- ① 片手なべに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げ、ざるごと水につけて冷ます。
- ② いちごは洗っておく。
- ④ ココナッツミルクと牛乳、砂糖を混ぜ、砂糖をよく溶かす。
- ⑤ コップにもも・いちご・タピオカを入れ、ココナッツミルクをそそぐ。
- ⑥ いろいろにレモンバームを飾る。

<気をつけることやポイントなど>