

# 献立名： フルーツ白玉

<できあがり図>

<材料> (4人分)

白玉粉	80g
水	45～50cc
みかん缶	80g
白桃	80g
砂糖	80g
水	100cc

※ 果物は、バナナ・りんご・パイン  
キウイなどでもよい

<用意する道具>

まな板・包丁・なべ・スプーン  
ボール

<作り方>

- ① ボールに白玉粉をいれ、スプーンでつぶし、粉にする。
- ② 分量の水を少しずつ入れ、耳たぶくらいまで、練る。
- ③ 棒状に伸ばし、12等分の団子にまとめる。
- ④ 真ん中を少しへこまし、沸騰している湯で茹でる。
- ⑤ 浮き上がってきたら、さらに1分くらい茹で、冷水にとりさらす。
- ⑥ 砂糖・水でシロップを作り、冷ましておく。
- ⑦ 器に、みかん・白桃・白玉をいれ、シロップをかける

<気をつけることやポイントなど>