



【 かぼちゃ白玉デザート 】

○材料○

かぼちゃ	200g
白玉粉	100g
砂糖	カップ1
水	カップ2
レモン汁	1/2コ分
キウイフルーツ	1コ
チェリー	適宜
ミント	適宜

○作り方○

1. かぼちゃは皮をむき、一口大に切り、7～8分ゆでて冷まします。
 2. ビニール袋に白玉粉を入れて、めんぼうで叩いて粒を砕きます。
【一口メモ】白玉粉を砕いておくと、かぼちゃと混ざりやすくなります。
 3. 白玉粉に先ほどのかぼちゃを加えて、ゆで汁を少しずつ入れながら耳たぶくらいの固さになるまでこね合わせます。
 4. ピンポン玉の大きさに丸めて中央を指でくぼませます。
【一口メモ】中央をくぼませることで、火が通りやすくなります。
 5. たっぷりのお湯で白玉を茹でて、冷水にとります。
 6. 続いてシロップを作ります。鍋に水と砂糖を煮立てて冷まし、レモン汁を入れます。
 7. 器に、かぼちゃ白玉、キウイ、チェリー、シロップを入れて盛り付けます。
-