

豆腐白玉のフルーツポンチ

乳幼児を持つ母の集まり（3月お別れ会）

（材 料）

・絹ごし豆腐	150g	・くだもの	2C
・白玉粉	120g	りんご みかん キーウイ	
・みつ	さとう 1C	イチゴ パイナップルなど	
	水 1・1/2C		

（作り方）

- ① 豆腐は布巾で包んで軽く水けを切る。
- ② 小鍋に、さとうと水を1度煮立たせて蜜を作り、冷ます。
- ③ 豆腐と白玉粉をよく練り合わせ、耳たぶ位の固さにする。
- ④ 小さく丸めて沸騰湯に次々と入れ、浮き上がってから1分ほどで引上げ、水にとる。
- ⑤ くだものは適当な大きさに切って、白玉団子と一緒に器に入れ、好みの量のみつを注ぐ。

※黒さとうで作ると黒みつになる。