

レシピ: おいしい! 白玉あんみつ

デザート



おいしい! 白玉あんみつ

材料 (2人分)

黒砂糖	20g	
水	30cc	(大さじ2)
粉寒天	2.5g	(小さじ2と1/2)
水	2.5cc	(小さじ1/2)
上白糖	9g	(大さじ1)
白玉粉	30g	(大さじ3と1/3)
水	30cc	(大さじ2)
ゆであずき(缶詰)	60g	
バナナ	100g	(1本)
みかん(缶詰)	30g	
キウイフルーツ	30g	(1/2個)

作り方

【下準備】

- ①バナナ・キウイは適当な大きさに切り分ける。
- ②黒糖を煮溶かして、冷ます。(黒蜜)
- ③缶詰のみかんはシロップを捨てる。あんこは蓋をあける。

【作り方】

- ①鍋に水と粉寒天をそのまま入れ、1～2分煮とかし、バットのような平たい容器にあける。
※冷やして食べたい時には、冷蔵庫に入れておく。
- ②白玉粉と水を合わせて練り、12個に分ける。
丸めてまんなかを押して凹ませ、沸騰している湯に入れ、茹でる。
浮いてきて、1分程経過後、冷水にとって、冷ます。
- ③器に、①の寒天・白玉だんご・バナナ・キウイ・あんこを盛り付け、食べる直前に、黒蜜をかける。

※苺・桃・スイカなど、季節の果物をのせてください。

cooking photo

