



KAWA イイ団子①



材 料



●基本の白玉団子

- ・白玉粉 50g
- ・お好みでホイップとあんこを用意



●フルーツ

- ・キウイ
- ・バナナ
- ・ぶどう
- ・レモン
- ・紅茶
- ・メロン

作り方

【キウイ】

- ・白玉粉 50g
- ・砂糖 10g

●皮と果肉をミキサーを使い混ぜ合わせ、50g取って白玉粉とあわせる。

【ぶどう】

- ・白玉粉 50g
- ・砂糖 5g

●皮と果肉をミキサーを使い混ぜ合わせ、50g取って白玉粉とあわせる。

【バナナ】

- ・バナナの果肉 70g
- ・バナナ皮 45g
- ・黒糖+水 (1:1) 10ml
- ・バナナジュース 45ml



1. バナナの皮をみじん切りにして、バナナジュースで汁がなくなるまで煮る。
2. 煮詰めた1を25gとバナナの果肉25g、黒みつ10mlを白玉粉とあわせる。



KAWA イイ団子②



【レモン（紅茶入り）】

- ・白玉粉 50g
- ・レモン 1個
- ・砂糖 70g
- ・水 60cc
- ・紅茶の出がらし 小さじ1
- ・缶詰シロップ 小さじ2



1. レモンの皮をみじん切りにする。
2. 皮を砂糖と水で煮詰める。
3. 実と煮た皮をミキサーする。
4. 紅茶の出がらしと2を合わせて55g取る。
5. 白玉粉に混ぜ、缶詰シロップを入れる。



【メロン】

- ・メロン 1/4個
- ・白玉粉 50g
- ・砂糖 5g
- ・かき氷みつメロン味 5ml

1. メロンは果肉、皮、種ともにミキサーにかけ、鍋で煮て水分を飛ばす。
2. 1を50g取り、かき氷みつと白玉粉をあわせる。



氷水で団子を冷やして、水気をよくきいたら
お皿に盛り付ける。

お好みで、あんこやホイップクリームをそえて完成！

カラフルで
見た目もかわいいね♪

