

～KAWAイイ団子～



材料

- ・基本の白玉団子
白玉粉 50g
砂糖 5g (フルーツによって量を変える)
お好みでホイップとあんこを用意

作り方

【ぶどう】

- ・白玉粉 50g
- ・ぶどう水 50g
- ・砂糖 5g

○ぶどう水(皮、果肉加えたものをミキサーをかけ)50gを取って白玉粉と合わせる。

【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。

【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
- ・チェリー缶 1缶

- ①チェリー缶の果肉のみミキサーにかける。(小さじ2くらいさくらんぼ缶のシロップ入れる)
- ②①のチェリー30gと缶のシロップ20gを白玉粉と混ぜる。(注意:シロップは生地の固さをみて、小さじ1ずつ加える。)

【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①25gとバナナの果肉25g、黒みつ10mlを白玉粉と合わせる。

【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。
- ②①を50gとメロンシロップを白玉粉と合わせる。

☆ポイント☆

子どもも楽しく食べることができる。
果物を丸ごと使用するので無駄がなく、
栄養そのまま。

