

デザート・ドリンク

## 三色白玉のシロップかけ

[1人分] エネルギー：126kcal 塩分：0g



## 材料 [4人分]

## 【A】

- 白玉粉：60g
- 紫芋粉：大さじ1
- 水：少々
- 酢：1滴

## 【B】

- 白玉粉：60g
- よもぎ粉：大さじ1
- 水：少々

## 【C】

- 白玉粉：60g
- かぼちゃ(蒸してつぶしたもの)：40g
- 水：少々

## 【シロップ】

- レモン汁：1/2個分
- はちみつ：大さじ4+水1カップ

## 作り方

1

【A】 【B】 【C】 をそれぞれ混ぜ合わせ、耳たぶ位の軟らかさにこねます。小さく丸め、手の平でつぶし、やや平らにします。

2

湯を沸かし、"1"の白玉を茹で、浮き上がってきたら、すくって冷水に取ります。冷えた三色白玉の水気をきって器に盛ります。

3

はちみつを水で煮溶かし、レモン汁を加えたものを"2"にかけます。さっぱりしておいしいです。

【ワンポイントアドバイス】

黒みつ（黒砂糖を同量の水で煮溶かし、煮詰めたもの）もおいしいです。それにきな粉をかけてもgoodです。  
紫芋粉に酢を少々加えるとピンク色になります。