

## ◎かぼちゃ白玉ポンチ

【材料】 4人分

白玉粉 50g  
かぼちゃ 40g  
かぼちゃの茹で汁 小さじ5~6  
サイダー 100ml  
季節の果物（適量）  
・白桃  
・巨峰  
・マスカット  
・スイカ

作り方

- ① かぼちゃは皮と種を取り除き、適当な大きさに切って茹でてつぶす。（茹で汁を取り置き白玉粉をこねる時使う）
- ② 白玉粉にかぼちゃと茹で汁を加えてこねる。
- ③ 白玉を丸めて茹でる。浮いてきたら、さらに1分くらい茹でてから冷水に取り、水切りする。
- ④ 器に果物と白玉の団子、サイダーを加えて仕上げる。

※サイダーの代わりにシロップ（缶汁）100ml 又は砂糖と水で作ってもよい。

【メモ】

- ・飾る果物は季節のものを使いましょう。

