

◎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。

