



# フルーツ白玉



## 材料（約4人用）

白玉だんご粉 200g

キウイ(冷蔵) 1コ

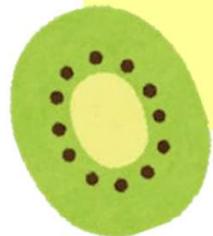
ゴールデンパイナップル  
(100%パイナップル果汁入り)225g 1缶

マンゴーひとくちカット 225g 1缶

① 水 300ml  
さとう 100g

※赤字の材料はご自宅でご用意ください。

①の代わりにサイダーを入れれば、シュワシュワ感のあるフルーツ白玉が楽しめます。



調理例

## 作り方

- ①白玉粉に水を少しずつ加え、よくこね、だんごに丸める。
- ②沸騰したお湯の中に入れて茹で、浮き上がってきたら1~2分後すくい上げ、冷水で冷やし水気をきる。
- ③鍋に①を入れて火にかけ、さとうが溶けたら冷ます。
- ④キウイ、食べやすく切る。
- ⑤④、食べやすく切ったパイナップル(缶汁ごと)、マンゴー、②を加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

100%パイナップル果汁を入れることで更においしさアップ!