



フルーツ白玉



調理例

材料（約3～4人用）

紅白白玉(冷凍) 300g

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)425g 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ポンチが楽しめます。

下ごしらえ

①紅白白玉は解凍する
(詳しくはパッケージ参照)。

作り方

- ①鍋に①を入れて火にかけて、さとうが溶けたら冷ます。
- ②キウイ、食べやすく切る。
- ③①に②、食べやすく切ったパイナップル(缶汁ごと)、マンゴー、①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！

