

【献立名】

いちごの白玉

【料理名】

材 料	分 量 (1人分)
白玉粉	30 g
牛乳	20 g
いちご	8 粒
砂糖	3 g

【作り方】

- 1 白玉粉に牛乳を混ぜて耳たぶぐらいの硬さにまとめる。
- 2 なるべく薄く伸ばしていちごを包む。
(大きいいちごは小さく切ると包みやすい)
- 3 多めに沸かしたお湯で茹で、浮き上がってきたら 30 秒待って冷水にとる。
(茹ですぎるといちごが柔らかくなるので注意)
- 4 お皿に盛って、砂糖を絡める。
- 5 生のいちごを添える。

