

白玉ポンチ

[材料] (4人分)

- ・白玉(冷凍) 200g
- ・果物の缶詰 350g
(写真は、黄桃・りんご・甘夏・パインを使用)



- 「・上白糖 30g
- A・水 250g
- 「・洋酒 5g
(白ワインやラムなど)

[作り方]

- ① 鍋にAをいれて煮立てる。粗熱がとれたら、冷蔵庫などで冷やす。
- ② 果物の缶詰は、水気を切っておく。
- ③ 白玉は茹でて、浮き上がってきたら水にとる。冷めたら、水気を切る。
- ④ ボールに①～③を入れて、軽く混ぜ合わせる。器に盛れば、出来上がり。

※冷凍の白玉がない場合は…

- ・白玉粉 100g
- ・水 約90g

をボールで混ぜて、耳たぶくらいのかたさにまとめてください。

(水の量は、様子を見ながら調節してください。)

直径2cmほどに丸めて、たっぷりのお湯で茹でます。

(白玉は、真ん中をくぼませると火が通りやすいです。)

浮き上がってきたから1～2分ほど更に茹で、水にとります。

