

和スイーツに
チャレンジ!

白玉フルーツパフェ

さかえまち児童館 おやつづくり

2016. 9. 7

★材料(4~5人分)

白玉だんご

- 白玉粉 100g
- 絹豆腐 150g

水切りがして
ok😊

おとうふを入れると
ふわふわもちもち

抹茶ミルクプリン

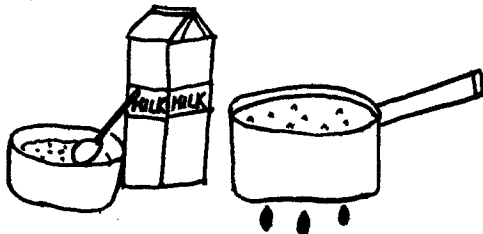
- 牛乳 400ml
- さとう 30g
- アガー 15g
- 抹茶粉末 大さじ3

トッピング

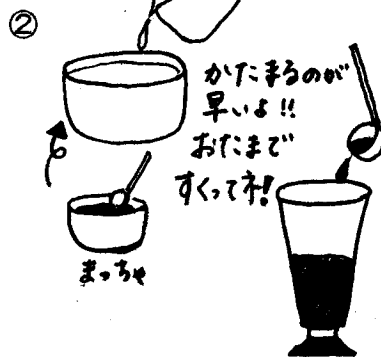
- パイン缶 5枚
- バニラアイス 1カップ
- 黒糖 大さじ6
- お湯 大さじ3
- きなこ 少々

★作り方

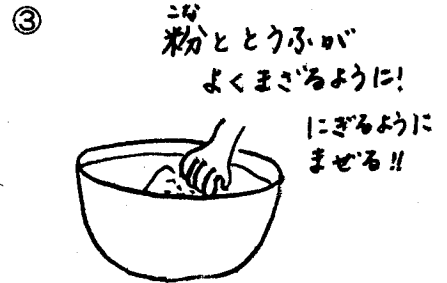
① 抹茶ミルクプリンをつくる



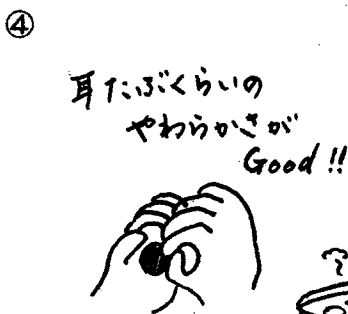
アガーと砂糖を合わせてかき混ぜておく。
牛乳をあたため、ふっとうする前に火を止める。



牛乳をアガーと砂糖の入ったボウルにすこしずつ混ぜる。抹茶を少しの牛乳でといて入れる。パフェグラスにながしこんで冷蔵庫で冷やす。



白玉粉に豆腐を入れて、粉っぽさがなくなるまでよくまぜる。
生地がひとまとまりになってしっとりさせるのが目安。



一口大にまるめる。
ふっとうしたお湯に入れて浮いてきたら冷水にとる。



抹茶のミルクプリンが固まったら、その上に白玉だんご、あんこ、パイナップル、きなこをのせ、さいごに黒蜜をかける。



ふっふっとしてどろっとなるまでなべをまぜながら火をかけよう!!