

# ◆梨入り白玉デザート◆



《材料》 4～5人分

- 梨……………1/2個
- はちみつ……………大さじ1
- レモン汁……………大さじ1
- 白玉粉……………100g
- 豆腐……………1/4丁

① 梨は皮と芯をはずしてすりおろす。

② ボールに①とはちみつ、レモン汁を加えて混ぜ合わせる。冷蔵庫に入れよく冷やす。

③ 別のボールに白玉粉、豆腐を加え、よくこねる。

④ 鍋にお湯を沸かす。③を適当な大きさにちぎって丸め、真ん中を軽く凹ませて、お湯の中に落としていく。

⑤ 浮いてきたら冷水にあげ、粗熱をとる。

⑥ 器に冷ました⑤を盛り、②を注ぐ。