

# 白玉だんご甘酒あん

ほんのり麴の香のあんを白玉団子にそえて



## 材料(4人分)

甘酒	…………	200ml
こしあん	…………	100g
葛粉	…………	大さじ1
水	…………	大さじ1
白玉粉	…………	150g
水	…………	130ml
バナナ	…………	1本

## 作り方

- 1 ボウルに白玉粉を入れ、水 130ml を少しずつ加えながら耳たぶくらいのかたさまで練る。
- 2 円盤形に丸めて、沸騰したお湯でゆで、浮き上がって来たらさらに1分程度ゆでる。水に取り出して冷ましておく。
- 3 なべに、甘酒とこしあんを入れよく混ぜる。葛粉は水で溶かしておく。
- 4 3の鍋を加熱し、沸騰したら、水で溶かし葛粉を加えて混ぜる
- 5 とろっとして濃度がついてきて、安定したら火からおろす。あから熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす。器に白玉団子を入れて甘酒あんをかけ、輪切りにしたバナナを飾る。

- 温かいあんを団子にかけていただいても。
- ミントの葉を飾ると爽やかです。