

# いちごミルク汁粉

桜色のきれいな色のお汁粉



## 材料(4人分)

白餡	…………	200g
豆乳	…………	300ml
<いちごソース>		
いちご	…………	100g
砂糖	…………	30g
レモン汁	…………	小さじ1
<白玉だんご>		
白玉粉	…………	100g
水	…………	80-100ml

## 作り方

- 1 いちごソースを作る。いちごは4つくらいに切る。耐熱容器にいちご、砂糖、レモン汁を入れ、電子レンジ600Wで3分30秒加熱する。
- 2 ボウルに白玉粉を入れ、水を80ml加え、手で練り混ぜる。水分が足りないようだったら少しずつ水を加え、耳たぶ程度の柔らかさになるまで練る。団子状に丸める。沸騰させたたっぷりのお湯に入れ、浮き上がったら、冷水に取り出す。
- 3 鍋に白餡を入れ、豆乳を加えてなめらかになるまで混ぜる。なめらかになったら、1を加えて混ぜ、中火で温める。沸騰直前で火からおろし、2の団子を浮かべる。