

お月見だんご フルーツ風味

甘酸っぱいあんがかかったお月見だんご。まだ暑さが残る9月にさっぱりどうぞ。



材料 (15 個分)

白玉粉	100g
リンゴジュース	100ml
リンゴジャム	100ml
<くずあん>		
リンゴジュース	200ml
くず粉	大さじ 1
レモン汁	小さじ 2

作り方

- 1 ボウルに白玉粉を入れ、リンゴジュースを少しずつ加えながら耳たぶくらいの柔らかさになるまでよくこねる。少し固ければ水を足す。
- 2 を円にして手のひらにおき、リンゴジャムを少量入れて包むみ丸める。たっぷりの熱湯に入れ、浮き上がってきたら2分程度茹で、氷を入れた水に入れて冷やす。
- 3 くずあんを作る。リンゴジュースと砂糖を鍋に入れ熱する。砂糖が溶けて沸騰したらレモン汁を加え、大さじ1の水で溶いたくず粉を入れてよく混ぜる。粘りが出るまでよく熱する。火からおろして冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 器に水気を切っただんごを入れ、あんをかければできあがり。