

〈ぶどう〉

『ピオーネと白玉団子のフルーツポンチ』

☆炭酸ジュースのシロップで、サッパリ、さわやかなデザートです。☆

《エネルギー量（１人分） １３２kcal》

◎材料と分量（２人分）

・ ピオーネ	/	10粒(100g)
・ 白玉粉	/	40g
・ 砂糖	/	4g
・ 水	/	適宜

・ ブドウジュース(炭酸)	/	100cc
・ ミントの葉	/	少々
・	/	
・	/	

◎作り方

- ① ピオーネは洗って半分に切っておく。
- ② ボウルに白玉粉と砂糖を入れ、水を少しずつ加えて混ぜ合わせ、耳たぶ位の柔らかさまでこねる。
一人5個ずつの団子に丸め、熱湯でゆでて、冷水に取る。
- ③ 器にピオーネと水で切った白玉団子を盛り、ブドウジュースを注ぎ入れ、ミントを飾る。

