



※写真はイメージです。

レモン風味のシロップがさわやか！

すいか白玉

材 料 (4人分)

すいか(皮と種を除いたもの)・・・正味500g

A [水……………180cc
砂糖……………60g

レモン汁……………小さじ1

白玉粉……………50g

水……………約45cc

ミントの葉……………適宜

作り方

1. すいかは1.5cm角に切る。
2. 小鍋にAを入れて煮立て、砂糖が溶けたら火からおろし、レモン汁を加えて冷やしておく。
3. ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら耳たぶくらいの柔らかさに練る。
4. 3を20等分して小さく丸め、沸騰した湯に入れてゆで、浮き上がったからさらに1分程ゆで、網じゃくしですくって水にとり冷ます。
5. 器に1を盛り、水気をきった4をのせ、2のシロップをかける。お好みでミントの葉を飾る。