



●タピオカミルクティー (豆乳使用)

《材料 (約100粒分)》

- ・水・・・・・・・・・・30 ミリリットル
- ・黒糖・・・・・・・・・・大さじ1
- ・片栗粉・・・・・・・・・・60グラム
- ・ブラックココアの粉・・小さじ1



★黒糖シロップ・・・・・・・・・・黒糖大さじ3・水200ミリリットル

★ミルクティー (3人分)・・紅茶葉10グラム・豆乳500ミリリットル

★シロップ・・・・・・・・・・水と砂糖を1：1の割合で混ぜる

《作り方》

- ① 耐熱ボウルに水と黒糖、ブラックココアを入れて、電子レンジ (600W) で30秒加熱する
- ② 黒糖が溶けたら、少しずつ片栗粉を加えてこねる
- ③ 10等分してそれぞれ長さ10センチに延ばし、1センチずつ10粒に切り分けて指先を使ってまとめる
- ④ 鍋に水 (分量外) を入れて火にかける。沸騰したら③を入れ、中火で45分ほどゆでる。水が少なくなったら差し水をする
- ⑤ 冷水にとってぬめりを取り、ザルで水気をきる
- ⑥ 鍋にシロップの材料を入れて火にかけ、⑤を入れて15分煮る

## ●ごまだんご

### 《材料（8個分）》

・市販のこしあん

・いりごま

・白玉粉・・・50グラム

・上新粉・・・10グラム

・水・・・50ミリリットル

・砂糖・・・7.5グラム

・塩・・・少々

・揚げ油・・・適量

### 《作り方》

① あんを1個約30グラムずつ丸めておく

② だんごの生地を作る。白玉粉、上新粉、水、砂糖、塩をしっかりと混ぜ合わせて1個30～40

グラムずつに丸め、手のひらで丸く広げながらあんを包む

③ あんをつつんだ生地にごまをまぶす

④ 160℃の揚げ油で転がしながら揚げる

★牛乳アレルギーがなければ、市販のミルクティーを利用して良いと思います。

もし乳アレルギーがあれば、豆乳に代用できます(\*^-^\*)