

白玉イチゴ



材料(20個分)

イチゴジャム用	
{ イチゴ	…300g
{ 砂糖	… 150g
{ レモン汁	… 大さじ 1
白玉粉	…100g
絹ごし豆腐	… 1/2丁(190g)

作り方

イチゴジャムの作り方

- 1)耐熱容器に縦半分に切ったイチゴと砂糖を入れて混ぜる。600wの電子レンジで約8分加熱し、途中で1度レンジから出してかき混ぜる。
- 2)さらに約5~7分加熱し、途中で2~3回かき混ぜる。
- 3)アクをすくい取り、レモン汁を入れて軽く混ぜる。冷ましたらジャムのできあがり。
- 4)ボウルに白玉粉と絹ごし豆腐を入れて耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。20等分して丸める。
- 5)沸騰したお湯で5分ほど茹で、浮き上がってきたら冷水にとる。器に盛り、イチゴジャムをかけたらできあがり。



甘酸っぱいイチゴのソースがぴったり♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

