



おいしいのみつけ！

## あんこ麴のみつ豆



### 作り方

- ① 《寒天を作る》鍋に粉寒天と水 250ml (分量外) を入れてよく混ぜる。火にかけて煮立ったら弱火にし、さらに混ぜながら2分程度煮る。火を止め、容器に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ② 《白玉だんごを作る》豆腐をざるにのせ、水きりをした後、白玉粉とともにボールに入れ、練る。白玉粉の粒がなめらかになったら、一口大に丸め、熱湯でゆでる。だんごが浮いてきたら、さらに1分茹でて氷水に取っておく。
- ③ ①の寒天を1.5センチ角に切る。器に寒天、白玉だんご、フルーツ、あんこ麴を盛りつけ、アイスクリームを載せ、黒みつを回しかける。

### 材料 (4人分)

あんこ麴	適量
粉寒天	2g
白玉粉	50g
豆腐 (木綿、絹どちらでも)	80g
フルーツ缶	小1缶 (好みの大きさに切っておく)

黒みつ	適量
アイスクリーム	適量

