

果汁たっぷり アンデスメロン白玉

メロンのレシビ



涼しげなアンデス白玉は

夏のデザートにぴったり!

材料 (4人分)

アンデスメロン …………… 1個
 白玉粉 …………… 1/2 カップ
 A (水 …………… 150cc
 グラニュー糖 …………… 30g
 B (桂花陳酒 (お好みのリキュール類) …………… 小さじ 1/2
 レモン汁 …………… 小さじ 1/2
 ミントの葉 …………… 少々 (お好みで)

作り方

- ① アンデスメロンは横半分になり、タネを取り除きます。スプーンで果肉を丸くくり抜き、果汁を 60cc 取ります。残った果肉はざく切りにします。
- ② ボウルに白玉粉を入れ、(1) の果汁を少しずつ加えながら、耳たぶほどのやわらかさに練ります。小さな団子に丸め中心をくぼませて熱湯でゆで、浮き上がったら冷水にとります。
- ③ A を鍋に入れて火にかけ、グラニュー糖を煮溶かしてあら熱をとり、B を加えて冷やしておきます。(お子さま用には、A と一緒に B の桂花陳酒を火にかければ、アルコール分が飛びます。)
- ④ 器にざく切りのアンデスメロンをしき、(2) の白玉と (1) のくり抜いたアンデスメロンをバランスよく盛りつけます。(3) のシロップをかけ、お好みでミントの葉を飾ります。

ワンポイント

メロンの果汁で白玉を練るところがポイント! 白玉にもほんのりアンデスメロンの香りがたぐよいます。