

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やいます。