

美味よの～！！ 信州りんごを使った 豆いっぱい白玉みつ豆

鳥取県
マロさん



材 料

(2人前)

- ・白玉粉…1袋
- ・信州りんご…1袋
- ・フルーツ缶詰 …1缶 (みかん、桃、パイナップル)
- ・ナタデココ…1袋
- ・ゆで豆…適量(赤いんげん、エンドウ豆、黒大豆、ひよこ豆)

作り方

- ①信州りんごを一口大にカットする。
- ②白玉粉を使って白玉だんごを作成する。
- ③器にナタデココとフルーツを盛り付ける。
- ④白玉だんご、りんご、ゆでた豆をトッピングし、フルーツ缶の残り汁をかける。

工夫 した点

- ・白玉だんご、ゆでた豆とナタデココを入れることで噛み応えをアップしました。
- ・甘みと酸味のバランスがよく、歯ごたえある食感が楽しめる信州りんごを使用しました。