

# カラフル白玉ぜんざい

【材料 4人分】

●白玉粉 60g ●いちごジャム 30g ●水 大さじ2(30ml) A【●粒あん 40g●牛乳 100ml】  
●バナナ 40g ●ミントの葉 適量

## 【作り方】

1. ボウルに白玉粉、いちごジャム、水を入れてこねる。

＜耳たぶくらいの固さになるまで少しずつ水を加えながらこねる。＞

2. 棒状にまとめて1人3個ずつになるように分けて丸め、真ん中を少し押す。

3. 鍋にお湯を沸かして1. を茹で、浮いてきたらさらに1分茹でて冷水にとり、水気を切る。

4. Aを混ぜる。バナナを輪切りにする。

5. 器に白玉、バナナを盛り、3. をかけて出来上がり。

お好みでミントの葉を添えても良い。