

# フルーツくず玉

## 《材 料》(4人分)

練りこしあん	40g
果物	100g
粉寒天	1g
水	80g
砂糖	大さじ1
くず粉	大さじ1
水	大さじ2



材料の果物は、季節の  
果物や缶詰でいるどり  
よく作ってね



## 《作 り 方》

果物は1cm角ぐらいに切る。

ホイルに果物とあんを入れておく。

くず粉に水を加えて溶かしておく。

粉寒天を水に溶かし火にかけてよく煮る。

煮立ったら砂糖を加えて1分強煮る。

⑤に溶かしたくず粉を加えて弱火にかける。

透明感が出て、トロミがつくまで火を入れる。荒熱をとる。

②のホイルに⑥をスプーンですくって入れる。

