

☆≡ 親子クッキング ☆≡



フルーツ白玉ポンチ

◆材料 (4人分)

白玉粉 130g

絹ごし豆腐 100g

好きなフルーツ缶詰
(みかん・もも・パインなど)

好きなフルーツ
(キウイ・すいかなど)

◆作り方

- 白玉団子を作る。白玉粉と絹ごし豆腐を合わせ、耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。硬い場合は水を少しずつ加える。
- 一口大に丸めて真ん中をくぼませる。沸騰したお湯に入れ、浮いてきたら水をはったボールに取り、ぬめりを取る。
- 切ったフルーツや缶詰と一緒に盛り付ける。

☆すいかは丸くくり抜いたり、型抜きしてもかわいいですね。



とうもろこしパンケーキ



◆材料 (4人分)

とうもろこし 1本

ホットケーキミックス 200g

卵 1個

牛乳 130cc

◆作り方

- とうもろこしは皮・ひげを取り、ざっと洗ってラップで包み、レンジ600Wで3分加熱する。(途中で上下を返す)
冷めたら粒を外しておく。
- ホットケーキミックス、卵、牛乳を混ぜ、①を入れる。
- ②を1/4量ずつ流し入れ、ホットプレート等で、両面焼く。

