

## ココナッツ胡麻汁粉

材料	1人分		準備
ココナッツミルク	50cc		
牛乳	50cc		
砂糖	大匙1		
黒練り胡麻	小匙2		
小豆漉し餡	大匙1		
白玉粉	15g		
パインアップル(生)	15g		1. 5cm角に切る。

### 作り方

- ① ボールに練り胡麻と砂糖を入れ、漉し餡を加えて木杓子でよく練り混ぜ、ココナッツミルクと牛乳を混ぜ合わせたものを少しずつ加え、泡立て器で混ぜながらとろりとのばし、冷蔵庫でよく冷やす。
- ② 白玉粉にぬるま湯を加えて耳たぶくらいの柔らかさに捏ね、1人3個の団子に丸めて沸騰湯に入れ、浮き上がってから更に1分茹でて冷水に取る。
- ③ 器に白玉団子とパインを入れ、①を注ぐ。

