

# すいかのパンチ

エネルギー：270kcal(1人分)



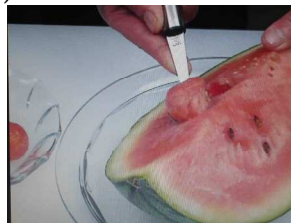
## \* 材料と分量 \* (分量は4人分です)

|              |        |
|--------------|--------|
| マダーボールすいか    | 1個     |
| ぶどうなど好みのフルーツ | 適量     |
| 白玉粉          | 100g   |
| 絹ごし豆腐        | 100g 強 |
| <シロップ>       |        |
| 水            | カップ2   |
| 砂糖           | カップ1   |
| 白ワイン(甘口)     | 大さじ2~3 |

## \* 作り方 \*

- (1) スイカを丸くり抜く。
- (2) 白玉粉と絹ごし豆腐を練り、小さく丸める。
- (3) (2)を熱湯にいれ浮き上がってきたら1~2分ゆで水にとる。鍋に水と砂糖を入れて火にかけ砂糖をとかし、白ワインを加えシロップを作る。
- (4) 器に(1)のスイカ、(3)の白玉、小さくカットした好みのフルーツを盛り、シロップを注ぐ。

(1)



(2)



(3)



(4)

