

# 大人の白玉だんご



## 材料・分量(4人分)



- ・ 白玉粉 . . . . . 150 g
- ・ **クリームチーズ** . . . . . 90 g
- ・ 甘納豆 . . . . . 20 g
- ・ くるみ . . . . . 20 g
- ・ ラムレーズン . . . . . 20 g
- ・ **牛乳** . . . . . 130ml
- ・ 塩昆布 . . . . . 20 g
- ・ **生クリーム** . . . . . 200ml
- ・ 抹茶アイス . . . . . 2 カップ



## 作り方



- ① 白玉粉に牛乳を少しずつ加え、耳たぶくらいの固さにこねる。
- ② ①の生地を丸く平たくし、クリームチーズと甘納豆をつつむ。(他のくるみ、ラムレーズン、塩昆布も同様に)
- ③ ②を白玉に火が通るまで熱湯でゆで、冷水にとり冷ます。
- ④ 抹茶アイスクリームをとかし、生クリームを混ぜる。(生クリームは飾り用に少し残す)
- ⑤ ④のソースに③の白玉だんごを1種類ずつ入れて完成。

## ポイント

甘い、しょっぱい、固い、柔らかい...

いろんな食感と味が楽しめるように考えました。味の組み合わせが大人好みかと思い“大人の”という名前にしました。