

# いちご白玉と甘酒シェイク

市民のひろば 令和3年3月号掲載「いちご白玉といちごの甘酒シェイク」の作り方をご紹介します。見た目も可愛くてデザートにぴったりです♪



## いちご白玉

### 材料（20個分）

- いちご … 100グラム
- 白玉粉 … 100グラム
- 餡 … 適量



### 作り方

- ① 白玉粉に苺を少しずつ加え、苺をつぶしながら耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。
- ② 小さく分けて丸め、中央を少しへこませる。
- ③ たっぶりの沸騰したお湯に入れ、白玉が浮き上がってきたから1～2分ゆでる。



④ 冷水にあげる。

⑤ お好みで餡や苺を添えて完成。



## いちごの甘酒シェイク

### 材 料 (2人分)

冷凍いちご …… 200g  
甘酒 …… 200cc

事前に、いちごは軽く洗い、  
ヘタを取って保存袋に入れて  
冷凍しておきます。  
その際に軽く砂糖をまぶして  
おくと、くっつかずに取り出  
せて使いやすいですよ♪



### 作 り 方



①材料をミキサーに入れる。

②なめらかになるまで（30秒程度）  
ミキサーにかける。

③出来上がり！

いちごを冷凍保存しておくだけで、い  
つでも簡単に作れます❤️  
甘酒の自然な甘みで砂糖を加えなくて  
も美味しく召し上がっていただけます  
よ♪