

ミルク苺ぜんざい



材 料

- ・つぶあん(市販)・・・・・・・・・・300g
- ・牛乳・・・・・・・・・・400cc
- ・イチゴ(中)・・・・・・・・・・10個
- ・白玉団子・・・・・・・・・・12個
(白玉粉 80g、水 70cc)

作り方

- ① 白玉粉に水を加え、耳たぶくらいの固さに練り、小さく丸めてゆでて白玉団子を作る。
- ② イチゴはヘタを取り、1/4にカットしておく。
- ③ 鍋につぶあん、牛乳を入れてよく混ぜ火にかけ(弱～中火)、煮立たせないように時々混ぜながら温める。
- ④ ③が温まったら、白玉団子を入れる。
- ⑤ 器に④を入れ、カットしたイチゴを入れる。

(レシピ提供者からのアドバイス)

- ・分量は好みで加減してください。
- ・市販のつぶあんを使用して簡単に作れるレシピです。

レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 阿部さんグループ