



- ・冷凍白玉 10g×500ケ
冷凍白玉が用意できない場合は、
白玉粉200gと水200g弱
を混ぜて白玉餅を作ってください。
- ・しょうゆ 16g大さじ1弱
- ・砂糖 40g（大さじ4と1/2）
- ・水 32g 大さじ2強
- ・黒すりごま（白すりごま）32g

★ポイント

黒ごまでも白ごまでもご家庭にあるものでOK。
砂糖やしょうゆはお好みに合わせて調整してください

〈作り方〉

- ① 白玉は沸騰したお湯でゆでる。水に取り冷ます。
- ② しょうゆ・砂糖・水は耐熱容器に入れ、よく混ぜる。
- ③ レンジ600Wで30～40秒目安で加熱する。（少しとろみがつく程度）
- ④ ③のみたらしのタレに、すりごまとゆでた白玉を混ぜる。
- ⑤ カップや器に盛り付けて出来上がり。