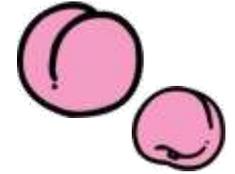


今日の食材は… **神辺町産の桃（もも）** です！



もものくず玉

材 料

分量：6個分

片栗粉	50g
砂糖	60～70g
水	300ml
A { 寒天	1g
水	100ml
もものコンポート	100g



作り方

- ① 鍋でAの寒天を水に溶いて火にかけ、沸騰後1～2分煮溶かす。
- ② ボウルに片栗粉と砂糖を入れ、水を加えてよく混ぜる。
- ③ ②をこして鍋に入れ、火にかける。煮立ってきたら、①を少しずつ加え、木べらでかき混ぜながら、色が透きとおり、もっちりするまで加熱する。
- ④ ラップを敷き③を大さじ3～4ずつおき、もものコンポートを入れて輪ゴムでしばり、冷蔵庫で冷やし固める。

エネルギー	88kcal
たんぱく質	0.1g
脂 質	0g
カルシウム	2.0mg
食物繊維	0.2g
食塩相当量	0g

もものコンポート

材 料

作りやすい量

もも	2個
白ワイン	100ml
グラニュー糖	大さじ3
水	50ml
レモン汁	10ml



作り方

- ① ももは皮をむき、種を取る。
- ② 鍋に白ワインを煮立て、水とグラニュー糖を混ぜて、煮溶かす。
- ③ ②に①を加え、弱火で10～15分煮立て、レモン汁を加えて火を止め、冷やしながらかきを混ぜる。
- ④ 保存容器に入れ、冷蔵庫で保存する。

