

## 白玉ずんだ



### 材料 (3~4人分)

枝豆	1袋 (300g)
上白糖	70g
塩	少々 (1つまみ)
白玉粉	120g

## 作り方

- 1) 枝豆を柔らかくなるまで塩茹でする。
- 2) サヤから実を出し薄皮を取ってフードプロセッサー(FP)に入れて攪拌する。
- 3) 砂糖と水を1:1の割合でガムシロップを作り、FPへ入れ攪拌する。
- 4) 仕上げに塩を少々入れ攪拌する。
- 5) 白玉粉は水でこねて耳たぶの柔らかさにする。
- 6) 沸騰したお湯の中に入れ、浮き上がったら冷水につけて冷やす。
- 7) ずんだを白玉にかけて完成。

\*フードプロセッサーが無い場合、すり鉢で搗ることで代用できます。