

「銀馬車“夢”白玉」スイーツレシピ



①姫路市『網干メロン』

【材料】（白玉 15 個分）

商品名	分量
白玉粉	65g
豆腐	15g（大さじ1）
網干メロンすりおろし汁（液体汁）	50g
サイダー	80cc
ゆずジャム	適量

【作り方】

- ①白玉粉 65g と豆腐 15g(大さじ1)に網干メロンすりおろし汁 50gを徐々に加え、耳たぶくらいのかたさにこねる。
- ②2cm くらいの大きさに丸める。
- ③沸騰したお湯の中に入れる。
- ④白玉が浮き上がり後2分くらいしたら、氷水の中にとり良く冷やす。
- ⑤器に盛って、上から「サイダー」の汁とゆずジャムを加えれば出来上がり！！

②福崎町『もち麦粉』

【材料】（白玉 15 個分）

商品名	分量
白玉粉	32.5g
もち麦粉	32.5g
豆腐	15g(大さじ1)
名水(神河町千ヶ峰南山名水)	50cc
サイダー	80cc
ゆずジャム	適量

【作り方】

①白玉粉 32.5g ともち麦粉 32.5g の中に豆腐 15g(大さじ1)と名水 50cc を徐々に加え、**耳たぶくらいのかたさ**にこねる。

*この時に耳たぶくらいのかたさになるように**名水と白玉粉で調整する**。

②2cm くらい大きさに丸める。

③沸騰したお湯の中に入れる。

④白玉が浮き上がり後2分くらいしたら、氷水の中にとり良く冷やす。

⑤器に盛って、上から「サイダー」の汁とゆずジャムを加えれば出来上がり！！

③市川町『シャドークイーン』

【材料】（白玉 15 個分）

商品名	分量
白玉粉	65g
豆腐	15g(大さじ1)
蒸紫芋	40g
名水(神河町千ヶ峰南山名水)	10cc
サイダー	80cc
ゆずジャム	適量

【作り方】

①白玉粉 65gと豆腐 15g(大さじ1)の中に蒸紫芋 40gと名水 10ccを溶いたものを徐々に加え、**耳たぶくらいのかたさ**にこねる。

*この時に蒸紫芋 40gと名水 10ccを溶いたものを一気に入れるのではなく**少しずつ混ぜながら入れる**。

②2cmくらいの大きさに丸める。

③沸騰したお湯の中に入れる。

④白玉が浮き上がり後2分くらいしたら、氷水の中にとり良く冷やす。

⑤器に盛って、上から「サイダー」の汁とゆずジャムを加えれば出来上がり！！

④神河町『ゆず』

【材料】（白玉 15 個分）

商品名	分量
白玉粉	65g
豆腐	15g（大さじ1）
ゆずジャム①	20g（大さじ1＋小さじ1）
名水（神河町千ヶ峰南山名水）	30cc
サイダー	80cc
ゆずジャム②	適量

【作り方】

①白玉粉 65g と豆腐 15g(大さじ1)の中にゆずジャム 20g(大さじ1＋小さじ1)と名水 30cc を溶いたものを徐々に加え、**耳たぶくらいのかたさ**にこねる。

*この時にゆずジャムと名水を溶いたものを一気に入れるのではなく**少しずつ混ぜながら入れる**。

②2cm くらいの大きさに丸める。

③沸騰したお湯の中に入れる。

④白玉が浮き上がり後2分くらいしたら、氷水の中にとり良く冷やす。

⑤器に盛って、上から「サイダー」の汁とゆずジャムを加えれば出来上がり！！