

# もものくず玉



神辺町産  
「もも」使用



## 栄養価(1個あたり)

エネルギー	88kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0g
食塩相当量	0g

## 材料(6個分)

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

## 《もものコンポートの作り方》

もも(2個)の皮をむき、種を取る。鍋に白ワイン 100ml を煮立て、水 50ml とグラニュー糖大さじ3を混ぜて、煮溶かす。鍋にももを加え、弱火で10~15分煮立て、レモン汁 10ml を加えて火を止め、冷やしながらか味をなじませる。保存容器に入れ、冷蔵庫で保存する。

## 作り方

- ① 鍋でAの粉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 ラップをしき③を大さじ3~4ずつおき、さらにもものコンポートを入れて輪ゴムでしばり、冷蔵庫で冷しかためる。