

優秀賞



調理時間  
60分

# もぎたてトマトの水玉団子

金子 睦さん

## 作り方

- 1 ギャルにキッチンペーパーを敷いてヨーグルトの水きりをする。重しをのせて15分程。ヨーグルトからでたホエーはとっておく。
- 2 白玉粉と水切りヨーグルトをよく混ぜ、レーズンを加えてさらに混ぜ合わせる。(生地が固い場合はホエーで調節する)
- 3 12等分した白玉生地を平たく伸ばし、真ん中にミニトマトをのせてきれいに包む。
- 4 沸騰したお湯に団子を入れて5分程茹で、団子が浮き上がってきたらすくい、氷水で冷やす。
- 5 練乳ソースを上からたっぷりかけてできあがり。

### 【練乳ソース】

1 鍋に牛乳と砂糖を入れ、弱火で10分程煮つめる。(とろみがでる)

2 氷水で冷ましてからホエーを加え、練乳をソース状にして完成。

## 材料(4人分)

ヨーグルト…………… 200g  
白玉粉…………… 100g  
レーズン…………… 40g  
ミニトマト…………… 12個

### 【練乳ソース】

牛乳…………… 100ml  
砂糖…………… 50g  
ホエー…………… 大さじ2  
(ヨーグルトからでたものを使用)



- 水切りヨーグルトは重しや水切り時間で水分が少し違うので、生地が固い場合はホエーで調節する。
- フルーツトマトを使用するとより甘さが楽しめる。
- 練乳ソースを作る際は木べら等がかき混ぜず、鍋をゆっくゆする。

生のトマトに砂糖をまぶして使用してもよいです

