

タピオカのココナッツぜんざい

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：283kcal/食塩相当量：0.0g]

独特な食感のタピオカと素朴な甘さの白玉に、コクのあるココナッツミルクが絶妙。新感覚のぜんざいです。



材料（12人分）

ブラックタピオカ（一晩水に浸けて戻す）	90g
緑豆あん（24等分にして丸める）	100g
白玉粉	100g
ココナッツミルク	900g
砂糖	90g
バナナ（幅2cmに切る）	2本
キウイ（半月切り）	1個
ココナッツロング（フライパンでから煎り）	90g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	30分	100℃

下ごしらえ

- ・白玉粉は水（分量外）を加えてこね（目安：耳たぶの固さ）、24等分にして丸める。（※白玉）

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚にブラックタピオカを入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、冷水に取って粗熱を取る。
3. 緑豆あんを（※白玉）で包んで丸め、鍋に入れて茹で、冷水に取って粗熱を取る。
4. ココナッツミルク、砂糖を別の鍋に入れ、火にかけて煮溶かし、プラスチックラーで冷やす。
5. 器に2、3、バナナ、キウイを入れ、4を注いでココナッツロングをトッピングする。

調理ポイント ◆タピオカは一晩水に浸けておくことで、30分の加熱で柔らかくなる。