
パイナップル水饅頭



パイナップルの本来の味を楽しんで頂き、せっかくなので少しでも捨てる場所を減らしたい
思いで芯を使ったレシピを考案しました。もちろん実でも作る事は可能です！

* 材料 (パイナップル小玉 1玉の場合 水饅頭3個) *****

A ●パイナップルの芯…芯 30g ●グラニュー糖…10g ●水…150g

B ●片栗粉…10g ●グラニュー糖…10g (甘めの量) ●水…70g



* 作り方 *****

- ①：まずはパイナップルを食べる際に、実と芯を分けて取っておく。
- ②：芯をみじん切りにする。(煮ても崩れないから細かい方がよい)
- ③：Aを小鍋に入れて煮詰める。焦げないように混ぜながら水気が無くなったら火を止める
- ④：型が無い場合は型用に小さい器の内側にラップを合わせてひいておく。
(個数分、無ければ一個づつでも大丈夫)
- ⑤：Bを小鍋に入れて弱火で混ぜ続け透明感がでたら火を止める。
- ⑥：AをBに入れて混ぜて全体に馴染んだら型へ入れる。
- ⑦：ラップを茶巾絞りにして輪ゴムでとめる。
- ⑧：あら熱をとり冷蔵庫で30分ほど冷やして完成！



他のレシピも
気になる方は
こちらから



※パイナップルの身で作る場合はAのグラニュー糖と水の割合を減らして下さい



パイナップル水饅頭