

タピオカココナツミルク



デザート部門では、常に上位のメニューです
ご家庭でも簡単に作ることができるので
ぜひお試しください

材料(4人分)

| | |
|---------|-------|
| タピオカパール | 40g |
| 水 | 180cc |
| 砂糖 | 20g |
| 牛乳 | 150cc |
| ココナツミルク | 50g |

1・タピオカパールをゆでて
水分をよくきっておく



2・水を沸かし、砂糖を
とがして糖水を作り
1と牛乳を入れる



3・2に入れる牛乳を
少々とっておき
ココナツミルクとまぜておく



4・3を2に入れる



5・お好みでフルーツを
入れたら出来上がり



給食では、みかん・パイン・黄桃の缶詰や、キウイフルーツなどの
果物を使用しています。ご家庭ではそのままでもおいしくいただけますが
お好みの果物を入れてお楽しみください

ポイント

タピオカパールは大きさが色々ありますが、給食では小さい粒の物を使用しています
ゆで時間の目安は、小粒で約40分～1時間ほどです
粒の中心の芯が透明になるまでゆでましょう
ゆで上がったタピオカは糖水に浸しておくことで、甘味もつき、タピオカのくっつき防止
にもなります
ココナツミルクはだまになりやすいので、必ず牛乳と泡だて器等でまぜてとがして
おきましょう