

# スイーツ

## ◎ ギナタアン ハロハロ Ginataan Halo-halo

### 〈材料〉 25人分

ココナッツミルク	3 缶	ジャックフルーツ	2 缶
水	4 缶	さといも	中 5 個
三温糖	340g	さつまいも	大 1 本
マーガリン	大さじ 3	タピオカ	1 袋
白玉粉 (200g)	1 袋	バニラエッセンス	少々
コーン (ホール)	中 2 缶		

### 〈作り方〉

- ① さといも、さつまいもは皮をむき、1.5cmくらいの正方形に切っておく。
- ② さといもは湯の中に酢を少量入れ竹串が通るくらいまでゆでて、ぬめりを取り除いておく。
- ③ 鍋に湯を沸騰させ、タピオカを入れ、よくかきまぜながら、ある程度透明になるまで30分くらいゆでる。(湯が少なくなったら差し水をする)  
タピオカをざるにあげ、水で洗ってから、使うときまで冷水に浸しておく。
- ④ 白玉粉 (200g) に水1カップを少しずつ加え、足りなければ水を足してこね、耳たぶくらいのゆわらかさになったら直径1cm位の玉を作っておく。
- ⑤ 大きな鍋にココナッツミルク、水、さとう、マーガリンとジャックフルーツの汁を入れ沸騰させる。
- ⑥ 沸騰したら、白玉を入れる。くっつかないように時々かき混ぜる。
- ⑦ 白玉が浮いてきたら、コーン、さといも、さつまいも、ジャックフルーツの順で入れる。
- ⑧ タピオカも入れ、全体がゆわらかくなったら、バニラエッセンスを入れ出来上がり。

\*たくさん作るとおいしいので、ポトラックパーティなどには最適です。おうちで作るときは、5人分の材料を参考にしてください。

### 〈材料〉 5人分

ココナッツミルク	1 缶	ジャックフルーツ	1 缶				
タピオカ	1/2 袋	白玉粉	1/2 袋	さつまいも	大 1 本		
さといも	中 1 個	コーン	1 缶	三温糖	200g	マーガリン	大さじ 1