

MAZAMORRA MORADA

マサモラ

モラダ

～ 紫とうもろこしのデザート ～

【材料】／5人分

A	{	紫とうもろこし	・・・	200 グラム	
		水	・・・	1.2 リットル	
		シナモン棒	・・・	2～3 グラム	
		パイナップルの皮	・・・	パイナップル 1/4 ケ分	
		リンゴの皮	・・・	リンゴ 1/2 ケ分	
		砂糖	・・・	150 グラム	
		レモン汁	・・・	レモン 1/2 ケ分	
B	{	片栗粉	・・・	60 グラム	
		パイナップル	・・・	1/4 ケ	／角切り 1 cm
		リンゴ	・・・	1/2 ケ	／角切り 1 cm
		干しプルーン	・・・	5～10 ケ	
		シナモンパウダー	・・・	少々	



【作り方】

1. A を鍋に入れて20分間煮込む。
2. 濾し器で煮込んだ煮汁を濾し取る。
3. 濾し取った煮汁を200 CCと、800 CCに分ける。
4. 冷ました煮汁200 CCに片栗粉を混ぜて溶かす。
5. 800 CCの煮汁は鍋に入れ、砂糖および B を加えて2～3分間煮込む。
6. 次に 4. の片栗粉の煮汁を加えてよく混ぜ合わせ、さらに1～2分間煮込む。
7. そのあと火を止めてレモン汁をかけ、よく混ぜ合わせて、容器に小分けして冷ます。
8. 最後にシナモンパウダーを食べる前にふりかける。

