

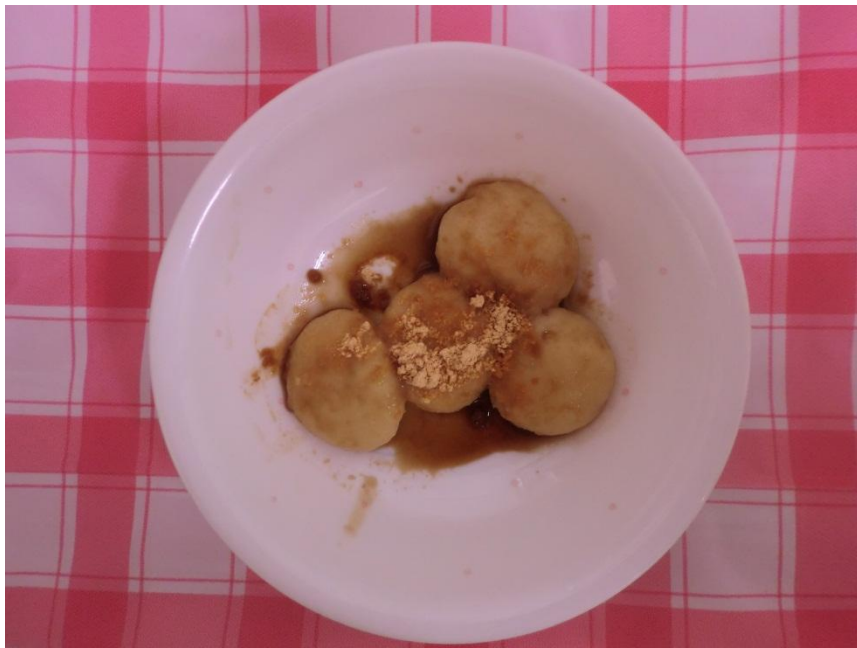
豆腐入り白玉団子

□材料□

木綿豆腐 20g 白玉粉20g・上新粉20g・水 少々 きな粉5g 砂糖5g
黒砂糖 3g 水少々

□作り方□

- ① 木綿豆腐、白玉粉、上新粉を耳たぶぐらいの固さまで水を入れて練る。
(固さの目安は耳たぶ程度のやわらかさくらい)
- ② 鍋に水を入れ、火をかけ、沸騰したら①を一口サイズに丸めて、茹でていきます。
- ③ 茹で上がったら、(浮き上がって1~2分してから) 網で水を入れたボールの中にとり、冷やします。
- ④ 黒砂糖を水で溶かし、白玉を入れる。
- ⑤ きな粉と砂糖を混ぜ、黒砂糖をつけた白玉にきな粉をつける。



2011. 7. 11 おやつ

★ひとメモ★

- ①を混ぜる時、固さを見ながら、水の量は加減して下さい。
きな粉をつけて置いておくと色が良くないので、食べる時につけて下さい。