



さあ、お茶にしましょう

豆腐白玉だんご



【材 料】4 人分

絹ごし豆腐 160g

白玉粉 150g



【作り方】

- ①ボウルに絹ごし豆腐と白玉粉を入れて、絹ごし豆腐を崩しながら、耳たぶくらいの柔らかさになるまで手でよくこねる
- ②①を直径 2.5 cm くらいに丸め、全体を軽く押さえて真ん中をくぼませる
- ③鍋にたっぷりの湯を沸かし、中火で②を茹でる (2~3 分)
- ④だんごが浮き上がってきたら、水の入ったボウルに取って冷ます
- ⑤④の水をよく切り、器に盛り付ける



色んなトッピングで



黒みつきなこ



フルーツミックス



冷やしぜんざい



- ・絹ごし豆腐で作る白玉だんごは、よりもちもちとして柔らかい食感に仕上がりと、とても美味しいです
- ・絹ごし豆腐の柔らかさや水分によって、絹ごし豆腐の量に多少の加減が必要かもしれません

