



おうち DE おやつづくり

①

おととうふだんご

☆ 材料 ☆ (約60コ分)

◎白玉だんご

- ・白玉粉 . . . 200g
- ・絹ごし豆腐 . . . 200g

◎しょうゆあん

- ・しょうゆ . . . 大さじ3
- ・さとう . . . 大さじ5
- ・みりん . . . 大さじ3
- ・水 . . . 大さじ7
- ・かたくり粉 . . . 大さじ1

◎ごまあん

- ・くろすりごま

◎きなこ

- ・きなこ ・ さとう ・ 塩



☆ 作り方 ☆

① “とうふ” をくずしながら “白玉粉” とまぜて、つぶつぶがなくなり、耳たぶぐらいのかたさになるまで、よくねる。

②直径2cmぐらいのだんご状に丸め、火が通りやすいように真ん中をくぼませる。

③沸騰したお湯の中に、白玉をおとしてゆで、浮き上がって1~2分ゆでたら氷水にとる。氷水に少し浮いてから、流めば火が通っている。冷えたら、できあがり♪好きなたれをかける。

◎しょうゆあん

・鍋に、しょうゆ、さとう、みりん、水 を入れ、ひと煮たちさせ、かたくり粉を適量な水でといたものを入れ、弱火でとろみがつくまでまぜる。

◎ごまあん

・先に作った “しょうゆあん” の半分に、好きな量の黒すりごまをまぜる。

◎きな粉

・きな粉に、好きな量の、さとう、塩 を入れてまぜる。

