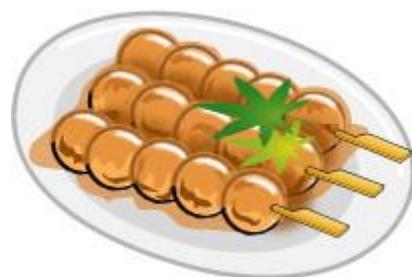


時間がたっててもやわらかい



だんご作り

材料 (20個分) ⇒ 1串に2個

白玉粉	100g
絹ごし豆腐	100g
砂糖	大さじ1
竹串	10本

みたらし

砂糖	大さじ4
しょうゆ	大さじ2
水	80cc
片栗粉	大さじ1
水	大さじ

きなこ

きなこ	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	少々

ごまあん

黒すりごま	大さじ2
砂糖	大さじ3
片栗粉	小さじ1
水	大さじ4

作り方

- ① ボールに白玉粉と豆腐と砂糖を入れ、手でなめらかになるまでよくもみまぜる。
(耳たぶくらいのかたさ)
- ② 20等分にし(4等分した後、それぞれ5つに分けよう)手でいねいにまるめる。
- ③ なべに湯をわかし、だんごを10個ずつ入れて、浮き上がってきってから、100数えるまでゆでて、水に取って冷やす。
- ④ 水気を切って、竹串に2個ずつさして、好みのものをつける。