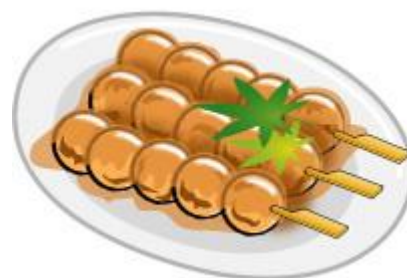


時間がたっててもやわらかい



## 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。