

とうふだんご
❀ かんたん! 豆腐団子 ❀

(ざいりょう)
【材料】

- ☆ 白玉粉^{しらたまこ}・・・200グラム(1袋)^{ふくろ}
- ☆ 絹ごし豆腐^{きぬとうふ}・・・1丁(250~280グラム)^{ちょう}
- ☆ 砂糖^{さとう}・・・大さじ1^{おお}

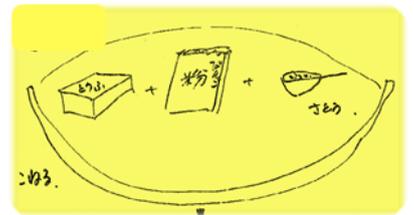
♪ みたらしにしたい人は!(たれの材料)♪

- ☆ 醤油^{しょうゆ}・・・30cc
- ☆ 砂糖^{さとう}・・・80グラム
- ☆ 水^{みず}・・・100cc
- ☆ みりん^{おお}・・・大さじ1
- ☆ 片栗粉^{かたくりこ}・・・大さじ1^{おお}

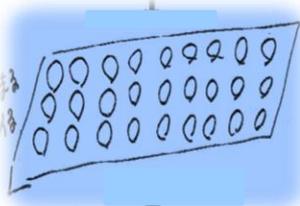
つく かた
【作り方】

① 白玉粉^{しらたまこ}に絹ごし豆腐^{きぬとうふ}と砂糖^{さとう}(大さじ1)^{おお}を加えて混ぜる。耳ぐらいの固さに仕上げる。

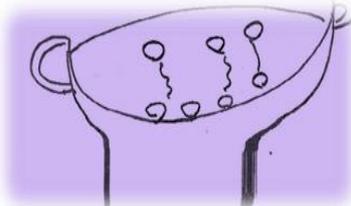
(こねる)



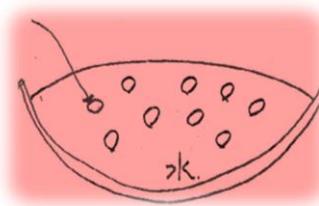
② 丸めた団子^{まるだんご}を沸騰したお湯^{ふつとう}で茹でる^ゆ。浮かんでから 2分くらいでザルにあげ、水^{みず}を張った中^{はなか}にくぐらせ水気^{みずけ}を切^きっておく。



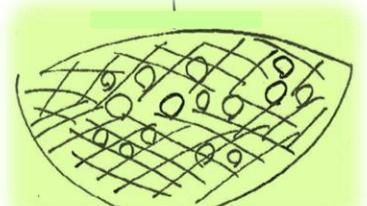
まる
(丸める)



ゆ
(茹でる)



みず
(水にくぐらせる)



みずけ
(水気を切る)

★ そのままでも食べられます。
きな粉^こをかけてもおいしいです。

♡ できあがり ♡

★ みたらしにしたい場合は、
たれの材料^{ざいりょう}を鍋^{なべ}に入れて
加熱^{かねつ}して、団子^{だんご}にかけてください♪

