



とろろ、DEスイーツ

白玉だんご



白玉粉

原料はもち米です。主に和菓子の材料として使われます。

ゆでるとツルンとした口当りです。

つい食べすぎてしまいがち  
食べすぎ注意で

### 1. 材料 (つくりやすい分量)

絹漉し豆腐

75g ← ミニパック1つ

白玉粉

110g くらい

金時の甘煮

15粒 くらい

抹茶

適量

市販のが手軽ですが、自家製だと甘さの調整が出来ます。金時だけでなく黒豆やおたふく豆でも美味しいです

こまほこでもOKです  
こまほこは入れたいです

### 2. つくり方

① 鍋にお湯をわかし始めます。(ムダのない手順でいきます)

この間に団子作りです

② 白玉粉、絹漉し豆腐をボールに入れてこねる。  
(生地が硬土の目安は目安の位)

柔軟に対処を

粉物クッキングは温度・湿度に左右されます。こねてみて白玉粉で調整してみてください

③ 食べやすい大きさに分けて丸め、真ん中をくぼませる。

POINT

ゆで上がり早いので

④ 沸とうしたお湯の中に③を入れゆでる。

⑤ 浮き上がって1、2分したら冷水にとる。

⑥ 器にもって金時の甘煮も入れ、その上に抹茶をふりかける。



南部には「なべっこ団子」って郷土スイーツがあります。ぜんざいみたいなものです。たっぷりの小豆に団子が入っていて、すごく美味しいです。名前もかわいらしい♡