

# 親子クッキング

## 白玉だんご



材料（3人分）：だんご粉100g 豆腐135g

だんご粉がない場合は白玉粉と上新粉を半量ずつ合わせてください。  
その他お好みであんこやみたらしあんなどご用意ください。

作り方：豆腐をすり鉢でなめらかになるまですりつぶす。

フードプロセッサやミキサーでもできます。

だんご粉とまぜあわせる。

かたさの目安は耳たぶよりちょっと固め。

一口大に分け、丸める。

1人当たり8個くらい。

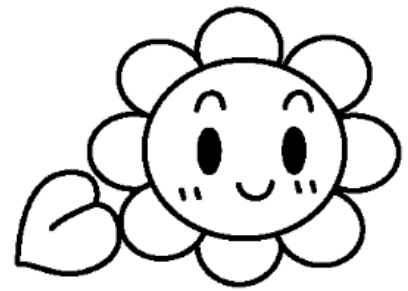
沸騰したお湯の中に入れ、浮かんでくるまでゆでる。

冷水に取り、しっかり冷ます。

お好みの味付けで完成。

今回はあんこを用意しました。

小豆は一晩水につけたものをゆで、小豆の7割量の三温糖と、一つまみの塩で味付けしてあります。



お手伝いポイントは  
おだんごを  
コネコネ丸める。  
ポロポロくずれやすいので  
じょうずにできるかな？

