

お月見団子



◇ 材料

《生地》

絹豆腐 ……………(250g) 1丁
白玉粉 ……………200g

《たれ3種》

A { 砂糖 ……………25g
しょう油 ……………大さじ1
水 ……………100g
片栗粉 ……………大さじ1

B { きな粉 ……………30g
砂糖 ……………40g
塩 ……………少々
お好みのあん ……………適量

◇ 作り方

1. ボウルに豆腐と白玉粉を入れて
よく混ぜ合わせる。

2. 適当な大きさに丸めて、沸騰した
お湯に入れて浮いてくるまで茹でる。

3. 串に刺し、お好みのたれをかける。

準備

1.A を鍋に全部合わせてよく混ぜ、
火にかけてとろみをつける。
2.Bを混ぜ合わせておく。



焼き模様をつけても・・・