

*とうふ白玉

<材料> 約30個分

白玉粉 100g
豆腐 150g



<作り方>

1. ボウルに白玉粉を入れ、豆腐を少しずつ加えてなじませていく。耳たぶの固さを目安にこねる。一口大に丸めて、真ん中を少しへこませると、火の通りが早くなります。
2. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、ゆでる。浮きあがってから1分ほどしたら冷水にとる。



【食べ方いろいろ】

■みたらしあん

■きなこ&黒みつ

■フルーツ白玉

■すまし汁 などなど



【作り方】

しょうゆ大さじ1・砂糖25g・水50gを小鍋に入れ中火で加熱します。砂糖が溶けたら、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

- 冷めても固くなりやすく、もちもち柔らかい白玉です。
- 豆腐はスーパーで売ってる3パック入り豆腐を使用しました。1パック150gなので使い切ることができ便利です。
- ゆでた白玉は冷凍保存可能です。保冷袋になるべく平に入れて冷凍します。

