

豆腐入り白玉団子



☆材料☆(2人分)

- ・絹豆腐: 1パック(150グラム)
- ・白玉粉: 110グラム
- ・ジッパー付き保存袋(生地作り用)

☆作り方☆

1. 下準備(保護者が担当しよう)

- ・豆腐をパックから出して軽く水気を切り、白玉粉と一緒に保存袋に入れます。空気を抜いて袋の口を完全に閉めて下さい。

2. 材料を混ぜる(親子でしよう)

- ・保存袋をよく揉み、中の豆腐と白玉粉を混ぜ合わせます。
お子さんと一緒に揉んであげるといいですね。
慣れてきたら子どもにおまかせしましょう。



3. 生地を丸める(親子でしよう)

- ・生地を一口サイズにちぎって渡してあげましょう。



4. 白玉を茹でて仕上げる(保護者が担当しよう)

- ・鍋へ 500 ミリリットルの湯を沸かし、白玉を入れて 40~50 秒茹でます。浮いてきたらすくいあげ、冷水で冷やします。

5. 盛り付ける

- ・水気を切って皿に盛りつけ、お好みで苺ソースをかけたり、フルーツと一緒に盛りつけたりして完成です。

