

おから白玉団子



みたらし、あんこ
好きな味で挑戦じゃ！



材料

| | |
|---------|------|
| ・おから | 100g |
| ・白玉粉 | 100g |
| ・水 | 適量 |
| ・きな粉、黒蜜 | 適量 |

作り方

1. おからと白玉粉を耳たぶくらいの柔らかさまでこねる。(粉っぽかったら、水を少しずつ加えてみてね)
2. 12等分にして丸める
3. 鍋でお湯が沸騰したらお団子を茹でる
4. お団子が浮き上がったら冷水にとり、冷やす
できあがり～♪