

お月見だんご

家族みんなで丸めて、秋の月夜を楽しみましょう。



材料(4人分)

白玉粉	……	300g
豆腐	……	320g(1丁)
抹茶	……	小さじ1/2
好みの餡	……	適量

作り方

- 1 白い団子を作る。ボウルに白玉粉 150g に豆腐 160g(半丁)を少しずつ加えながらよく練り混ぜる。
- 2 団子の生地が耳たぶくらいの固さになったら、棒状に生地をのばし子どもが食べやすい大きさにちぎり丸める。
- 3 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したところに、団子を入れる。団子がくっつかないようにしゃもじなどで混ぜる。
- 4 3分くらいして浮き上がってきたら、さらに1分程ゆで、ざるにあげる。
- 5 冷水にとって、よく冷やし、水気をきる。
- 6 抹茶風味の団子を作る。ボウルに白玉粉 150g を入れ、抹茶、豆腐 160g(半丁)を少しずつ加えながらよく練り混ぜる。
- 7 白い団子と同様に丸めてゆであげ冷ます。
- 8 白い団子と抹茶風味の団子を器にもりつけ、好みの餡を添える。
・お好みできなこをまぶしたりや黒みつをかけていただいてもよいでしょう。