

ぜんざい

白玉団子をいれたおぜんざいは、温かい冬のおやつ



材料(4人分)

小豆	……	200g
砂糖	……	200g
塩	……	ひとつまみ
水	……	適量
白玉粉	……	100g

作り方

- 1 小豆は洗い、虫食いなどをのぞく。
- 2 鍋に小豆と3倍量くらいの水を入れ強火にかけ5分くらい沸騰させ、一度ざるにあげて茹で汁を捨てる。
- 3 再び2の小豆を鍋に入れ、3倍量くらいの水を入れ強火にかける。
- 4 煮立って来たら、弱火にしてあくをとる。常に小豆が煮汁に浸っている状態にするため、水分が減って来たら湯を加える。
- 5 小豆が柔らかくなったら砂糖を加え煮る。
- 6 15分くらいしてとろみができたら、塩を加えて火を止める。
- 7 団子を作る。白玉粉に水を少しずつ加え、耳たぶ程度の固さに練り一口大に丸める。
- 8 沸騰した湯に、7を入れ、浮き上がって来たら取り出す。
- 9 ぜんざいに、白玉団子を浮かべる。