

三色団子

桜色にはイチゴを使った三色団子です



材料 (8本)

＜ピンク色＞

白玉粉	50g
砂糖	大さじ2
いちご	40g

＜白色・緑色＞

白玉粉	100g
絹ごし豆腐	100g
砂糖	大さじ3
抹茶	小さじ1/2

作り方

- 1 いちごは、へたをとって、フォークで潰す。ボウルに白玉粉と砂糖を入れて混ぜる。潰したいちごを少しずつ加えてよくこね、ピンク色の生地を作る。8個に丸める。
- 2 ボウルに、白玉粉と砂糖を入れて混ぜる。豆腐を少しずつ加えてよくこねる。半量に、抹茶を入れて緑色の生地を作る。白色、緑色ともに8個に丸める。
- 3 鍋に湯を沸かし、沸騰したら、丸めた生地を8個ずつ入れ、浮き上がったらしらに3分ゆで、冷水にとる。
- 4 緑、白、ピンクの順に串に刺す。