

食材2つだけ!

豆腐

×

白玉粉

絹ごしでなめらか白玉

豆腐白玉団子のみたらしあんかけ

材料 (10個分)

絹ごし豆腐 …………… 150g

白玉粉 …………… 100g

○しょうゆ …………… 小さじ2

○砂糖 …………… 大さじ1と1/2

○片栗粉 …………… 小さじ1/3

1 団子を作る

ボウルに白玉粉と豆腐を入れ、なめらかになるまでしっかり練ったら10等分して丸める。鍋にたっぷりの湯を沸かして団子を入れ、茹でる。団子が浮き上がって2分経ったら冷水に取りあげる。

2 みたらしあんを作る

ボウルに○と水大さじ2を入れてよく混ぜ、600Wの電子レンジで30秒加熱する。取り出してよく混ぜ、再び600Wの電子レンジで20秒加熱する。

3 盛る

水気を切った団子を皿に盛り、2をかける。

調理時間

15分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索