

親子クッキング

延長保育“りんご組”で作っているおやつを紹介します☆
ぜひ親子で作ってみてください！

材料2つで

豆腐白玉団子

とろとろでやわらかいお団子です♪
りんご組のお友達には、大好評でした☆

●材料 (4人分)

白玉粉:120g

絹ごし豆腐:160g(半丁)

調味料

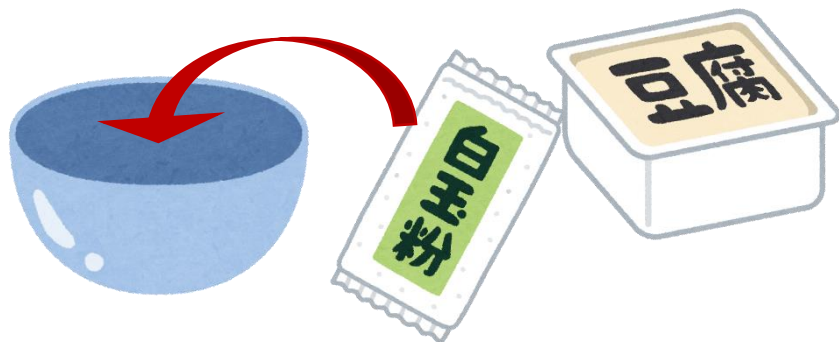
きな粉:適量

砂糖:適量

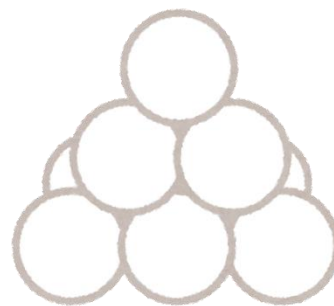


●作り方

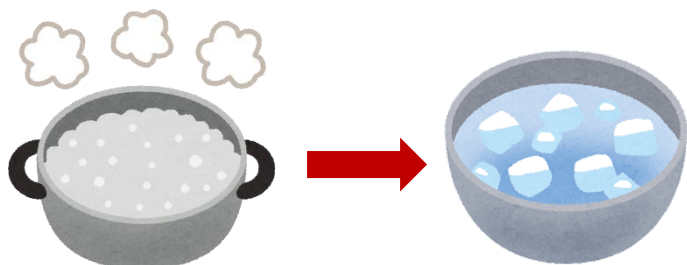
①ボウルに白玉粉と豆腐を入れて、
耳たぶくらいのかたさに捏ねる



②手で食べやすい大きさに丸めていく。



③沸騰した湯で白玉を茹でる。
しばらくすると白玉が浮いてくるので、
浮いてから約2分茹で、冷水に取る。



④皿に盛り、お好みできな粉と砂糖を
かけたら完成！

