

# 献立名：豆腐みたらし団子

<できあがり図>

<材料> (5人分)

- ・白玉粉・・・200g
- ・絹ごし豆腐・・・200g
- ・砂糖・・・大さじ6
- ・しょうゆ・・・大さじ2
- ・水・・・大さじ6
- ・片栗粉・・・小さじ2

<用意する道具>

- ・鍋 ・ボウル ・ざる
- ・おたま ・木べら

<作り方>

- ① 白玉粉に豆腐を入れてよくこねる。
- ② 鍋に熱湯を沸かし、①を食べやすい大きさに丸めて落としていく。
- ③ 団子が浮き上がったら、おたまですくって水にとる。冷めたらざるにあげて水気をきる。
- ④ 砂糖、しょうゆ、水、片栗粉を鍋に入れてよく混ぜ、火にかける。
- ⑤ とろりとなったら火を止め、③の団子を入れてからめる。

<気をつけることやポイントなど>

- ・団子が大きすぎるとゆでるのに時間がかかるので、適度な大きさにする。