

もちもちやわらか♪ 3色だんご



【材料(6～7本分)】

白玉粉・・・120 g
絹ごし豆腐・・・120 g
砂糖・・・大さじ 6 (各味に大さじ 2 ずつ)
色粉(食紅)または桜パウダー等・・・少々
(食紅の場合ついてるスプーンに 1/3 くらい)
抹茶パウダー・・・小さじ 1 弱

【作り方】

- ① 白玉粉と豆腐をそれぞれ3等分して、ボールに入れておく。
- ② ①で3等分したボウルの1つには色粉を混ぜピンクに、もう1つには抹茶を混ぜ緑に、残りの1つはそのままで、砂糖は各色に大さじ2入れ混ぜる。耳たぶくらいの固さになればOK。
※固い場合は水を少し入れて調整してください
- ③ 各色の団子を適度な大きさに丸めて、沸騰したお湯に入れ、浮かんでから2分程度ゆでる。
- ④ いったん水にあげて粗熱を取ってから、ザル等で水気を切り、串に刺して完成。

*お団子は丸めるときにハートなどかわいい形にしてもOKです☆

*白玉粉：豆腐=1：1くらいが目安ですが、耳たぶくらいの固さになるように微調整してください。やわらかくし過ぎるとべちゃっとしたお団子になるので注意☆

お豆腐を入れると翌日もやわらかいままでです(^~)