



調理時間 20分

材料 1個 13gの団子 20ヶ分

白玉粉	100g
絹ごし豆腐	160g
<たれ>	
片くり粉	小さじ 2
水	大さじ 4
砂糖	40g
濃いくち醤油	大さじ 1

作り方

1. ボールに白玉粉を入れ、絹ごし豆腐をザルでうらごししながら入れて混ぜて耳たぶの固さにこねます。



2. 1個 13g の団子にして丸めます。



3. 上記 2.をたっぷりのお湯で茹でて水に取ります。ザルにあげます。



4. 鍋に〈たれ〉の調味料をすべて入れて火にかけます。
とろみがつくまでゆっくりとヘラで混ぜます。



5. 上記 4.に 3.の団子を入れて〈たれ〉をからめます。

アドバイス

- ◎ メーカーによって豆腐の水分量が違うので少しずつ加えて柔らかさを調節してください。
水を使わずに豆腐を作っているため時間が経っても固くなりません。