

### 【冷やし白玉ぜんざい】

(材料) 小豆(乾) 10g、白玉粉 15g、絹豆腐 15g、三温糖 8g

(作り方)

- ① 小豆を洗い、たっぷりの水を入れて中火にかける。
- ② 2度ほど差し水をし、灰汁を取り除き、柔らかくなったら火を止め蓋をして15分ほど蒸らす。
- ③ 火をつけ砂糖を入れ混ぜる。(ぜんざいなので、水分を飛ばし過ぎないようにします)冷ます。
- ④ 白玉粉と絹豆腐を混ぜ、団子にする。沸騰した中に団子を入れゆがく。団子が浮いて2〜3分後にすくい水でさらす。
- ⑤ ③の中に茹でた団子を入れる。

※白玉粉をこねる時、水を使用しても良い。保育園では、絹豆腐を使用しています。栄養価を高めるためと団子の弾力性を弱めるために使用しています。

