

豆腐団子（一人分）

材料）絹豆腐 15g、白玉粉 15g、きな粉、砂糖適量

作り方）

①ボールに白玉粉と絹豆腐を入れ、耳たぶくらいのかたさになるようにこねる。（絹豆腐を入れるので、水は必要ないです。豆腐の水分で粉をこねる）

②生地が出来たら、食べやすい大きさに丸めていく。（10円玉くらいの大きさ）火の通りが良くなるように、真ん中を少しくぼめる。

③鍋にたっぷりのお湯を沸かし、団子を入れ茹でる。

団子が浮き上がり、2分ほど経過してからザルの上につし、流水で表面のぬめりをとるように洗う。

④茹でた団子にきな粉をまぶして完成です。