

# 豆腐団子 レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：20個分) >

○木綿豆腐 1/2丁 (200g)  
○白玉粉 200g

〔きな粉 9g  
砂糖 6g  
塩 少々〕

〔砂糖 大さじ1  
しょうゆ 小さじ1  
かたくり粉 小さじ1  
水 50ml〕

<作り方>



① 材料を用意する。



② 豆腐を軽く水切りする。



③ 豆腐をつぶし、白玉粉と混ぜ合わせる。



④ 混ぜ合わせて、耳たぶくらいのかたさにする。  
※硬いようなら、水を少しずつ足してください。



⑤ 適当な大きさにちぎり、丸めて団子にする。



⑥ たっぷりのお湯でゆでる。



⑦ 浮いてきたら冷水にとる。



⑧ きな粉と砂糖、塩を混ぜる。



⑨ 【みたらしあんを作る】

砂糖としょうゆ、かたくり粉、水をフライパンで火にかけ、とろみがついたら火を止める。



⑩ 団子に⑧や⑨をたっぷりつけてできあがり！