

## 材料



# 豆腐入り白玉だんご の黒みっかけ

豆腐が入っているので、もちもちした食感で、たんぱく質もとれます。

<4人分>

白玉粉	125g
絹ごし豆腐	半丁
きなこ	適量
黒みつ	適量



①

ボールに白玉粉と、絹ごし豆腐を入れよくこねる。耳たぶぐらいのかたさにし、一かたまりにする。

丸めて、まん中をくぼませる。大皿に並べる。



②

沸騰したお湯に②のだんごを入れ、浮き上がってくるまでよくゆでる。穴あきおたまですくい、お皿に入れる。

# できあがり!



③

黒みつをかけた後、きなこをかける。

