

カラフル

しらたま

# 白玉だんごをつくろう

料理を始める前に

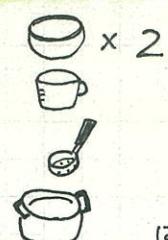
・もちもの

エプロン  
三角さん  
マスク  
ふきん2枚

あら ざいりょう ようぐ じゆくひ  
手をよく洗って、材料と用具を準備してから始めよう

・使う用具

ボール  
カップ  
穴あきおたま  
なべ



はじ

ざいりょう

## 材料(75分)

しらたまこ

くらい

白玉粉 ... 70g  
とうふ ... 150g

トッピングなど

ココア

緑茶(粉末)

いちごジャム

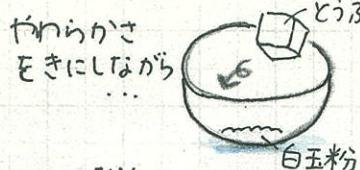
はるかわざ  
春、川沿いや田んぼの  
あぜ道を歩いていると、発見できるよ!  
せんの  
先にんの新芽のところがやわらかくて  
おいしいよ。ゆでて、すりつぶして使ってね♪



白・ピンク  
みどり・ブラウン  
カラフルだんご  
たニャ~ン

かた  
~つくり方~

1. ボウルに白玉粉を入れ、とうふを少しづつ加えて手でよくまぜ合わせる。



白玉粉

・フレーク(阿斐入ゆめ)

・ココア(ブラウン)

・緑茶(みどり)

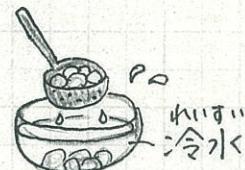
・いちごジャム(ピンク)

2. 耳たぶくらいのかたさになるまでよくこね、4等分にして、ココアなどをまぜこむ。

3. まるめる



4. 1つとうしたお湯に入れ  
うき上がりったら、そのまま2分ゆでる。



5. ゆで上がったら、冷水に入れる。

冷水を替えながら白玉を冷ます。

器にのせて、好みできなこやあんこをかけて  
できあがり