



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
三角巾
マスク
ふきん 2枚

使う用具

ボール
カップ
穴あきおたま
なべ



手をよく洗って、材料と用具を準備してから始めよう

ざいりよう

材料 (15分)

しらたまこ

白玉粉 70g

とうふ 150g

トックリ・ソフトなど

ココア
緑茶 (粉末) ・よもぎなど
いちごジャム

きなこ
あんこ

みたらし { しょうゆ
さとう

はるかわぞ
春、川治いや田んぼの
あぜ道を歩いていると発見できるよ!
先んの新芽のところがやわらかくて
おいしいよ♡ゆでて、すりつぶして使っね☆



〜つくり方〜



白・ピンク・
みどり・ブラウン
カラフルだんご
だニャ〜ン

1. ボウルに白玉粉を入れ、とうふをすりつぶして加えて
手でよくまぜ合わせる。

やわらかさを
きにしなから
...



・プレーン (何を入れない)
・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. 丸める



やけどに
注意
だウシ

4. ぽつぽつとお湯に入れ
うき上がってきたら、そのまま2分ゆでる。

5. ゆで上がったたら、水に入れる。
水を換えながら、白玉を冷ます。



器にもって、好みできなこやあんこをかけて
できあがり♡