とうふ白玉だんご

材料	（1人分）（グラム）	（6人分）（グラム）
・きぬごしとうふ	（25）	（150）
・白玉粉	（18）	（110）
・キウイフルーツ	（10）	（60）
・黄桃（缶詰め）	（10）	（60）
・パイナップル（缶詰め）	（10）	（60）
・砂糖	（3）	（18）
・水（シロップ用）	（20）	（120）
・缶詰のシロップ	（20）	（120）

白玉粉

もち米から出来ています。砂糖やあんこなどが手に入りやすくなった江戸時代に一般に広まりました。

下準備

- キウイフルーツ…皮をむいて、たてに1/4カットして３ミリ幅に切る
- 黄桃…缶から出して汁をきり、1.5 センチ角に切る
- パイナップル…缶から出して汁をきり、1/8カットする

作り方

- シロップ…なべに水と砂糖を入れて煮とかし、沸とうしたら火を止めて冷まし、缶詰のシロップと合わせる
- とうふ白玉だんご

① ボウルに白玉粉ととうふを入れ、なめらかになるまでこねる

②人数分に分け、さらに４～５個に分け、丸める。

③なべに水を入れて火にかけ、沸とうしたら、だんごを入れてゆでる

④だんごがういてきたら、あみですくい氷水に入れて冷まし、取り出す

シロップの中にだんご・くだものを入れ、ラップをして冷ぞうこで冷やす