

おすすめレベル★★★

児童向けレシピ 白玉だんご



材料

- 白玉粉 100g
- 水 80~100ml くらい

【トッピング…お好みで】

- くだもの缶づめ
- あんこ
- 黒みつ
- きな粉



作り方

- ボウルに白玉粉を入れる。
- 水を少しずつ入れ、混ぜる。



- 耳たぶの固さになるまで、水を入れてこねる。



- ひとくち大くらいの大きさに丸めていく。



- ふっとうしたお湯の中にだんごを入れる。
※そっと入れる。一度火を止めてもいい。



- 底にくっつかないようにお玉でひと混ぜする。



- だんごが浮いてきたら、2分くらいゆでる。



- 水を入れたボウルに、穴あきお玉でだんごをすくって入れる。



- だんごが冷めたら、水気を切ってお皿に盛る。
好きなものをトッピングして完成！