



親子でクッキング

ゆでる



白玉だんご

*** 用意する材料**

○白玉粉 100g
○水 80ml



*** 作り方**

- ① 白玉粉に水を入れてこねる
- ② 小さくちぎって丸める
- ③ 沸騰した湯でだんごをゆでる（浮き上がってきってから3分程度）
※大きめの鍋がおすすめです。
- ④ 浮き上がっただんごは、冷水に浸し、粗熱をとる
- ⑤ 水気を切る

できあがり!



できあがっただんごにきな粉をかけて食べてもおいしいよ
きな粉・砂糖（砂糖の量は好みの甘さに加減してね）
お好みの食べ方でどうぞ!



だんごの大きさは同じくらいにそろえるとゆで上がりの時間が一緒になります。
※甘いだんごが好みの方は、生地を作るときに砂糖を入れてこねてもいいです。

アレンジ 三色作って「花見だんご」



赤色のだんご

○白玉粉 100g
○ぶどうジュース 80ml

*** 作り方**

- ① 白玉粉を水ではなくぶどうジュースを入れてこねる
- ②～⑤は白玉だんごと同じ

緑色のだんご

○白玉粉 100g
○抹茶 少々
○水 80ml

*** 作り方**

- ① 白玉粉に抹茶・水をまぜてこねる
- ②～⑤は白玉だんごと同じ