

しらたま 白玉だんご



ざいりょう ★材料(12こ分)★

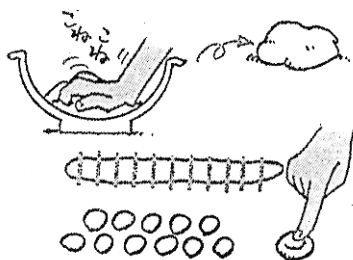
- しらたまこ 白玉粉 50g~60g
- みず 水 50ml
- かざ 飾りつけにゆであずき、フルーツ等

おうち時間をプロデュース
～西脇市こどもプラザ～

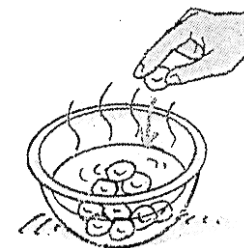


つく かた ★作り方★

- ①しらたまこ みず くわ
白玉粉に水を加えてこねる。
とうぶん まる まなか
12等分して丸め、真ん中を
すこ
少しへこませる。



- ②たいねつ あつ ゆ
耐熱ボウルに熱いお湯
2カップ(400cc)を入れ、
まる しらたま
丸めた白玉だんごを入れる。



あつ ゆ
熱いお湯で
やけどをしないように
き
気をつけてね

- ④こおりみず しらたま と だ
氷水から白玉だんごを取り出し
も
盛りつけをします。
ゆであずきやフルーツ(缶づめも
いいですね)でかざ
飾ってできあがり!



- ③ラップをしないで
でんし
電子レンジ(600W)で
ふん こおりみず と だ
4分チン! 氷水に取り出す。

