## 時間が経っても固くなりにくい

# 3色豆腐白玉団子



6個分 81kcal カルシウム タンパク質 18mg 2.2g

### 〆材料 (各10個分)

#### 白色

絹ごし豆腐・・・・・・30g 白玉粉・・・・・・・30g

#### 緑色

絹ごし豆腐・・・・・・30g 白玉粉・・・・・・30g 抹茶パウダー・・・・・3g

#### ピンク色

絹ごし豆腐・・・・・・30g 白玉粉・・・・・・30g いちごパウダー・・・・3g

\*パウダー類は、 100円ショップのものを 使用しました

> いちごパウダーは ダイソーのものが 発色よくできました

## ₹ないである。

- 1.ボウルに豆腐と白玉粉、パウダーを入れ混ぜていく 耳たぶくらいの柔らかさになるまで混ぜ、まとめる 生地がなかなかまとまらない場合は、少しづつ水を足しながら混ぜる
- 2.各生地、10等分し丸め、真ん中はくぼませておく 1個10g程にすると10個になる(串に刺す場合は真ん中のくぼみは控えめでもOKです)
- 3.お湯を沸かし茹で、浮き上がって1分ほどしたら、鍋からあげる 冷やして食べる場合は、冷水にさらす
- 4. 串に刺して3色団子、あんこを添える、フルーチェに入れてフルーチェ白玉、 ぜんざいにいれて白玉ぜんざい、フルーツポンチに入れてフルーツ白玉等、 お好きなようにアレンジをしてくださいね

