

(4分)

白玉粉 100g

だんごの粉 40g

ぬるま湯 分量

きな粉 24g

さとう 24g

しお ひとつみ

きな粉だんご

混ぜ合わせ
耳たぶのかたさ
になるまでこねる。
水の量を調整しながら
入れてね。

混ぜる。

ポイント

だんごを茹でるコツ！

- 1 だんごを茹で 浮いてきたら
さらに 2分ぐらい茹でる。
- 2 冷水に取り冷ます。
- 3 ザルにあげ 水気をきる。

