



お月見団子のレシピ

<材料>	約 4 人分
白玉粉	20 g
絹ごし豆腐 A	20 g
上新粉	80 g
絹ごし豆腐 B	40 g
水	40 g
醤油	小さじ1
砂糖	小さじ1
水	大さじ1
片栗粉	小さじ1

<作り方>

1. 白玉粉と絹ごし豆腐 A を混ぜてこねる。
2. 上新粉と絹ごし豆腐 B・水を混ぜてこねる。
3. ①と②を混ぜてよくこね、一つずつ丸める。
4. 耐熱容器に調味料を入れてレンジで 20~30 秒加熱し、タレを作る。
5. ③を蒸し器で 10~15 分蒸し、タレをかけたら出来上がり！

