

お月見だんご



材料（6人分）

サツマイモ	……………	中1本
あずき缶	……………	適量
A		
砂糖	……………	大さじ1
塩	……………	少々
絹ごし豆腐	……………	170g
白玉粉	……………	120g

作り方

- 1) サツマイモの皮を剥いて1cm幅に切り、5分間水に浸けてから茹でる。柔らかくなったらザルにあげて水を切り、鍋に戻してカラ煎りして水分を飛ばす。
- 2) ①のサツマイモをなめらかになるまでつぶす(裏ごししてもOK)。
- 3) Aを加え、白玉粉が完全に生地になじむまで手でこねる。直径3.5cmくらいの平たい丸形に整える。
- 4) 沸騰した湯でゆがき、浮かんできたら冷水にとってザルにあげる。器に盛ってあずきをトッピングしたらできあがり。



きなこを振っても美味しいよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

