

# 抹茶の白玉団子



## 材料（4人分）

抹茶	… 小さじ1
白玉粉	… 120g
絹ごし豆腐	… 1丁(約150g)
あんこ	… お好み
A きな粉	… 大さじ2
砂糖	… 大さじ1
塩	… 少々

## 作り方

- 1) 白玉粉を入れたボウルに絹ごし豆腐を少しずつ加えて手でこね、耳たぶくらいの柔らかさにする。白玉粉の粉っぽさが残らないよう注意してよくこねる。
- 2) 抹茶を加えてこね、丸めて熱湯で湯がく。浮かんできたらザルにあげ、冷水にとる。
- 3) 水気を切り、Aとあんこをのせたらできあがり。

