

エダマメ団子



材 料（8 個 分）

エダマメ(正味) … 60g
塩 … 適量
熱湯 160 cc … 160 cc

A { だんご粉 … 150g
砂糖 … 大さじ 2
塩 … ひとつまみ

作 り 方

- 1)エダマメを塩茹でし、さやから実を出しておく。
- 2)食品用ビニール袋にAを入れ、熱湯を少しずつ加えながら揉み込む。①のエダマメを加える。※熱湯を加える際はやけどに注意して行ってください
- 3)手に少し水を付けて②を平たく丸める。クッキングペーパーを敷いた蒸し器に入れ、約 10 分蒸したらできあがり。

※クッキングペーパーはフェルト状のものを使用してください



色鮮やかで食感が楽しい一品♪



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!!

