

【白玉団子】

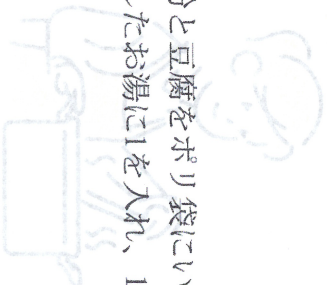
▶材料

- 白玉粉：50g
- 絹ごし豆腐：50g
- 青きな粉（＋てんさい糖）ゆで小豆：適量

【手順】

▶手順

1. 白玉粉と豆腐をポリ袋にいれ、混ぜ合わせ、平らにしポリ袋を閉じる。
2. 沸騰したお湯に1を入れ、10分加熱する。



※ポリ袋：高密度ポリエチレン製の半透明の袋 透明のビニール袋は不可。水0.01mm以上の厚さの物を使用

【白玉粉の別大じんの作りかた】

- (g991) 油： 塩素酸熱の対を
- (g04) 粉： 用大じんの粉
- (g05) 油： 用大じんの粉

▶手順

白玉粉と豆腐をポリ袋にいれ、混ぜ合わせ、平らにしポリ袋を閉じる。沸騰したお湯に1を入れ、10分加熱する。