

きな粉団子



<材料 4 人分>

白玉粉	120g
水	80g
きな粉	16g
砂糖	12g
塩	適量

白玉粉がまとまり難い時は水を追加してこねてください！！水を入れすぎると、ドロドロになってしまうので少しずつ追加してくださいね♪



<作り方>

- ① 白玉粉は水を2～3回に分けて加えながら、耳たぶくらいのかたさにこねる。
- ② ①を2cmくらいに平たく丸め茹でる。浮き上がってきたら冷水にとり、冷やす。
- ③ 水気をきった団子に、きな粉・砂糖・塩を合わせたものをまぶす。