

献立名：くりっと白玉ぜんざい

<できあがり図>

<材料> (5人分)

ゆであずき	750CC
白玉粉	50g
水	45~50CC
栗甘煮	5個

<用意する道具>

ボウル2・片手なべ2・穴じゃくし・
ざる・計量カップ・椀・箸など

<作り方>

- ①ゆであずきはなべに入れ、弱火で温める。
- ②もう1つのなべに湯をわかす。
- ③ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいのやわらかさになるまでよく練る。
- ④一人2個~3個になるように分け、丸めて中央をくぼませる。
- ⑤沸騰した湯に入れ、浮き上がってきたらさらに2分程度ゆでる。
- ⑥ゆであがったものからあなじゃくしですくい、水を入れたボウルに入れて冷やす。
- ⑦冷えたらざるにとる。
- ⑧椀に白玉だんごと栗を入れ、温めたゆであずきをそそぐ。

<気をつけることやポイントなど>