



おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



## 年始にうれしい簡単甘味 白玉だんごのおしるこ



一人あたりのエネルギー <b>388kcal</b>	食塩相当量 <b>0.3g</b>	調理時間 <b>約30分</b>
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

### ■材料 (2人分)

白玉粉……………80g  
水……………70ml  
A 市販のこしあん……………200g  
水……………200ml  
塩……………少々



スマイル  
memo

市販のあんこを使えばとても簡単!  
もちろん、焼き餅を入れてもおいしく  
いただけます

### ■作り方

- ① 白玉粉をボウルに入れ、水を半量(35ml)加えて混ぜ合わせる
- ② 残りの水を少しずつ足しながら、耳たぶより少し硬いくらいになるまで均一に混ぜる
- ③ ②を均等なサイズに12個に分けて丸め、最後に中央を指で押してくぼみをつくる
- ④ 鍋にたっぷりのお湯(分量外)を沸かし、③を全て入れ、鍋底につかないように、一度やさしくかき混ぜてから3分程度茹でる
- ⑤ 白玉だんごが浮いてきたら更に1分程度茹で、ざるに取って水を切る
- ⑥ 鍋にAを入れて、弱火で混ぜながら温め、最後に塩を加える
- ⑦ ⑥を器に取り分け、⑤を入れる

cooking memo