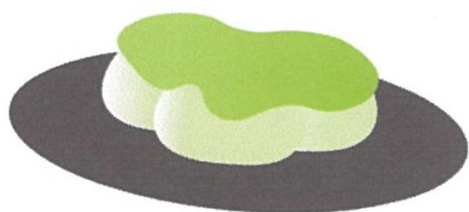


## ずんだ白玉だんご

<4人分>

### <材料>

冷凍枝豆（さやつき）	400 g
白玉粉	80 g
さとう	60 g



### ずんだあんの作り方

- ① 冷凍枝豆は熱湯にさっと入れたら、ざるに広げてさまし、さやから身を取り出して薄皮をむく。（正味 150 g 位）
- ② 枝豆をすり鉢に入れ、すりこ木でたたくようにして粗くつぶす。
- ③ さらに、粒が少し残るぐらいまですりつぶし、砂糖を加えて、全体になじむまですり混ぜる  
\*フードプロセッサーを使うと早くできる。

### 白玉だんごの作り方

- ① 鍋にたっぷりの湯を沸かす。
- ② ボウルに白玉粉を入れ、指先で粒をつぶす。
- ③ 水大さじ4強を少しずつ注ぎながら、そのつど手でさっと水をつけてこねる。
- ④ 耳たぶくらいの柔らかさになったら、12個に丸め、親指の先で軽くくぼませる。
- ⑤ ①の熱湯に入れ、水面に浮きあがってから1～2分ゆでる。
- ⑥ 冷水にとって水気をよくきり、ずんだあんに入れて、よくからめる。

