

# すくすく人気レシピ紹介

H27年7月

今月は苺白玉をご紹介します。

すくすくでも人気のメニューです。ご家庭でも是非お試しください☆

(2人分)

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| } | 白玉粉  | … | 150g |
|   | 砂糖   | … | 20g  |
|   | 豆腐   | … | 50g  |
|   | 苺ジャム | … | 15g  |

- ① 豆腐の水切りをします。
- ② 白玉粉の中へ水切り豆腐と砂糖を混ぜます。
- ③ 固さをみながらジャムを入れます。
- ④ アルミカップへ入れ強火で15分蒸し完成。

