

# すくすく人気ししぴ紹介

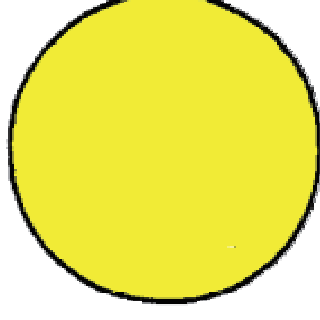
2024年9月

今年の十五夜は9月17日ということで今月は月見団子をご紹介します。白玉粉にお豆腐を加えて作ることでやわらかい食感になります。作り方は簡単なのでお子様と一緒に作ることもできますよ。是非ご家庭でも試してみてくださいね。

## ★月見団子(2~3人分)

白玉粉 … 100g

絹ごし豆腐 … 約100g



- ① 白玉粉に豆腐を崩しながら加えてなめらかになるまで混ぜる。(一度に全量加えず、硬さを確認しながら耳たぶくらいの柔らかさに調節する。)
- ② 20~25等分にして丸め、沸騰したお湯に加えて茹でていく。
- ③ 浮き上がったら、更に2~3分茹でて冷水にとる。
- ④ キッチンペーパーで水分を拭き取り、器の上に積み上げれば完成。

※みたらしあん、きな粉、あんこ、黒蜜などお好みものを加えて食べてくださいね。

