

つきみ

お月見カラフルだんご



🍡 材料 (約9～10個分)

・白玉粉 50 g

・絹ごし豆腐 75 g

※

・砂糖 10 g

・さつまいも 130 g

・砂糖 15 g

・ぬるま湯 大さじ2

・抹茶 小さじ1/2

・砂糖 15 g

・紫芋パウダー 小さじ1/2

・砂糖 15 g

※色の枠で囲ってある分は各味ごとの分量です。作りたい味の分量を白玉粉と豆腐に加えてね

- | | |
|--|--|
| <div style="display: inline-block; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid lightblue; margin-right: 5px;"></div> . . . プレーン | <div style="display: inline-block; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid orange; margin-right: 5px;"></div> . . . さつまいも風味 |
| <div style="display: inline-block; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid limegreen; margin-right: 5px;"></div> . . . 抹茶風味 | <div style="display: inline-block; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid pink; margin-right: 5px;"></div> . . . 紫いも風味 |

※各味ごとに少しずつ作り方が変わります。上の材料の囲みの色（水色・抹茶色・黄色・紫色）と合わせて、作り方のところどころに注意書きが書いてあるので、よく読んでね！

🍡 使う道具

ボウル・ざる・こし器・めん棒・計量スプーン・クッキングスケール・木ベラ・

包丁・まな板・バット・皿・鍋・穴じゃくし・電子レンジ・盛り付ける器

🍵 作る前の準備

- さつまいもは1cmくらいの輪切りにして皮をむき、水にさらしておく

🍵 作り方

- ① 皿にさつまいもを並べて上から少しだけ水をかけ、ラップをして電子レンジで
大体4分くらい加熱する

ポイント

- お皿がとても熱くなるので火傷に注意！
- 柔らかくなりきっていない時は、少し水を足して様子を見ながら
30秒ずつ追加で加熱してね



- ② ①が熱いうちにこし器に移し、めん棒で押さえつけるようにして裏ごしする。

ポイント

- 冷めてくると裏ごししづらくなるので、手早く裏ごししよう！
裏ごしすると口当たりがなめらかになるよ！
- お芋の味がしっかりした方が好きなら敢えて裏ごしせず、マッシャー
で潰すだけにするのもあり☆お芋感がグーンとUP！



- ③ ボウルに下記のとおり各味ごとに材料を入れ、練るようにして木ベラでまぜる

プレーン

- 白玉粉
- 絹ごし豆腐
- 砂糖

さつまいも風味

- 白玉粉
- 絹ごし豆腐
- 砂糖
- ②のさつまいも

抹茶風味

- 白玉粉
- 絹ごし豆腐
- 砂糖
- 抹茶

紫いも風味

- 白玉粉
- 絹ごし豆腐
- 砂糖
- 紫いもパウダー

④ 耳たぶ^{みみ}くらいの固^{かた}さになるまで練^ねったら、一口大^{ひとくちだい}サイズに丸^{まる}める

生地^{きじ}がパサパサしたり固^{かた}い場合^{ばあい}、ぬるま湯^ゆを大さじ1 ずつ加^おえ様子^{ようす}を見て、
耳たぶ^{みみ}くらいの固^{かた}さになるように調^{ちょうせい}整^{せい}してね！

⑤ 鍋^{なべ}に水^{みず}を入れて火^ひにかけ、沸騰^{ふっとう}したら④の生地^{きじ}を入^いれる

⑥ ボウルに冷^{れい}水^{すい}を入^いれておく

⑦ だんごが表^{ひょう}面^{めん}に浮^ういてきたらその時^じ点^{てん}からさら^さらに1～2分^{ぶん}ゆでてから

穴^{あな}じゃくしですくって⑥のボウルの中^{なか}に入^いれて粗^{あら}熱^{ねつ}を取^とる

⑧ ⑦をざるに移^{うつ}して水^{みず}気^けを切^きり、器^{うつわ}に盛^もり付^つけてできあがり☆



つきみ
お月見に
ピッタリ！

