



みんなで
作ってみよう！

春のフルーツ草団子

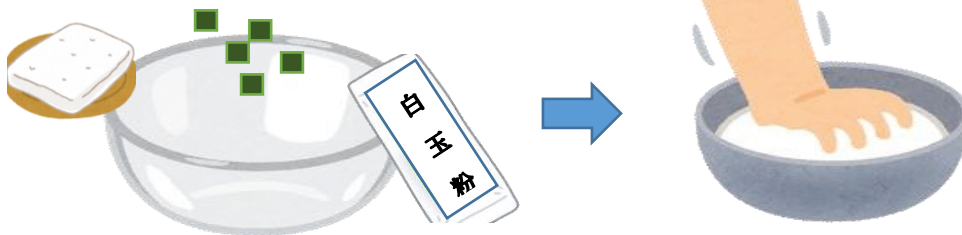
【よういするもの】

- | | | | | | |
|-------------------|------|---------|------|------------|----------------|
| ・白玉粉 | 50 g | ・絹ごし豆腐 | 50 g | ・春菊 | 30 g (1/6 束程度) |
| ・白こしあん または 黒こしあん) | 30 g | ・イチゴジャム | 小さじ1 | | |
| ・リンゴジャム | 大さじ1 | ・イチゴ | 1 個 | ・フルーツミックス缶 | 50 g |

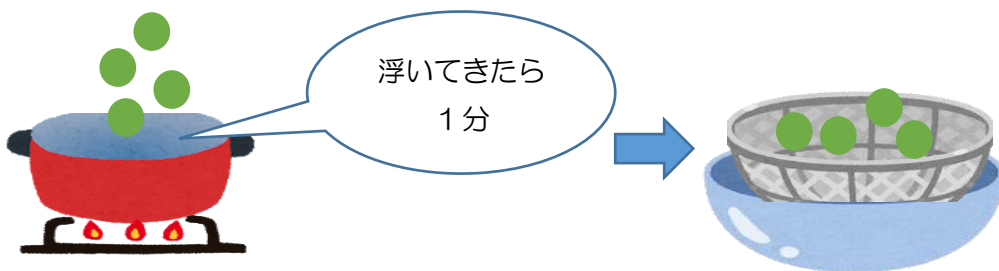
①春菊は太い軸の部分を切り落とし、やわらかめにゆでて、しっかりしぼって水分を切ります。
細かいみじん切りにします。



②ボウルに白玉粉と豆腐を入れてよくこね、①の春菊を入れてさらにこね、耳たぶくらいの硬さにする。
(硬ければ少し水を足す)



③鍋に水を入れて火をつけて沸騰したら、②の団子を 500 円玉くらいの大きさに丸め、真ん中をくぼませてから、鍋に入れ、浮いてきてから 1 分くらいゆでて、水に入れて冷やす。



④冷えたらザルに上げ、容器にいれる。

1 個目：白あんにイチゴジャムを混ぜて上にかけて、ハートに切ったイチゴを飾る。

2 個目：フルーツミックス缶のシロップとリンゴジャムを混ぜて上にかけて、フルーツを飾る。

