

食品ロスをなくそう 使いきりレシピ

～豆腐白玉～

残りかちな食材を使って



レシピの紹介

豆腐を使っているため、冷めても柔らかく食べやすいです。

ポイント

絹ごし豆腐は水切りせず、そのまま使います。

■材料 2人分

白玉粉	60g
絹ごし豆腐	80g
きな粉	大さじ2
砂糖	大さじ1



■作り方

- ① ボウルに白玉粉、絹ごし豆腐を入れ、耳たぶ程度の硬さになるまでこねる。
- ② 好みの大きさに丸めて、沸騰したお湯で茹でる。浮き上がってきたら、2分ほど茹で、冷水に取る。
- ③ 器に盛り、きな粉、砂糖をかけて完成。

