

お
し
る
い



材 料 (約8人分)
絹ごし豆腐150g . . . 1丁
白玉粉 . . . 150g
かぼちゃ . . . 100g

あずき缶 . . . 2缶
熱湯 . . . 560cc
食塩 . . . 適宜



1



★かぼちゃ豆腐団子を作る
かぼちゃをレンジで加熱し、豆腐・白玉粉を混ぜ合わせて丸め、熱湯で茹でる



2



あずき缶に熱湯を少しずつ加えて煮込み、塩で味を調える
椀に盛り、かぼちゃ豆腐団子をのせる



かぼちゃ豆腐団子の硬さは水分量で調節をしてください。
また、おしるこは好みで水溶き片栗粉でとろみを付けてください。

本年もどうぞ
よろしくお願ひいたします。

