

とうふ団子を作って食べよう

島田こども園地域子育て支援センター

材 料	4人分量	g
白玉粉	120	
木綿豆腐	100	
水	適量	

*きな粉：きな粉 20g・砂糖 20g
塩少々を混ぜ合わせる。

*みたらしあん：濃口醤油小さじ3・砂糖大
さじ2・水 60cc・片栗粉小さじ2を
お鍋に入れてひと煮たちさせる。

作り方

- ① 白玉粉に、豆腐を混ぜ合わせ、水を少しずつ加えていく。
- ② 耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。
- ③ ②を一口サイズの大きさに丸め、たっぷりの湯でゆがく。
- ④ ③ 団子が浮き上がってきたら、すくいあげ、水にとり冷ます。
- ⑤ ④の水気を切り、きなこ・みたらしあんをまぶします。

手作りおやつ講座でつくったよ！



まずは感触を確かめました。
とうふは冷たい！粉はふわふわ。



ビニール袋に入れて混ぜます。

こねこね。水はいれすぎないように。
とうふからも水が出るのでまずは豆腐
と粉を混ぜるよ。



大鍋でゆがいたら出来上がり。

いただきまーす。

今回はきな粉が大人気！

とうふが入っているので柔らかかーく
できました。



小さくちぎって丸めます。
指先や手のひら、手を使って丸めま
す。ボールみたいに出来たら真ん中を
指で押して少しぺったんこにしたよ。
(火の通りがよくなるんだって。)

