

スイーツの部 優秀賞 佐々木 文枝さん 作品名：豆腐でころころ4色だんご	
3人分	
材料	①米粉 250g
	②絹ごし豆腐 1/2丁
	③会津山塩 少々
	④ほうれん草 2株
	⑤人参 1/4本
	⑥かぼちゃ 50g
	⑦みたらしあん(砂糖 大さじ8、しょうゆ 大さじ2、水 大さじ6、片栗粉 大さじ1)
	⑧手作りつぶあん(あずき、水、砂糖、会津山塩)

調理 方法	①かぼちゃを切って柔らかく茹で、マッシャーでつぶしてペースト状にします。
	②ほうれん草も茹ですりつぶし、包丁でさらに細かく切っておきます。
	③人参は生のまますりおろしておきます。
	④ボウルに米粉を入れ、つぶした豆腐を少しずつ入れて、よく混ぜ合わせます(豆腐の水分を使って生地を作るので水切りする必要はありません)。会津山塩を少々加えます。耳たぶくらいの固さになるようによくこねます。生地を4つに均等に分けます。
	⑤均等に分けた生地に、それぞれかぼちゃペースト、ほうれん草ペースト、すりおろした人参を加えます。
	⑥それぞれの生地を、親指大のだんごに丸めます。
	⑦沸騰したお湯の中に、だんごをそっと入れて茹でます。
	⑧だんごが浮き上がってきたら、おたまですくってざるにあげます。
	⑨ざるにとっただんごは水で洗い、ぬめりを取ります。
	⑩みたらしあんの材料をよく混ぜて鍋に入れ、弱火で煮詰めてとろみをつけます。
	⑪だんごを彩りよく串に刺し、お好みでみたらしあんやつぶあんを乗せて出来上がり！