

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！