

長芋入り白玉だんご



＜ 材料 ＞ 約20個
◎長芋とろろ…30g
白玉粉…100g 水…50cc
きなこ、黒蜜…適量

＜ 作り方 ＞
1.白玉粉、とろろ、水を入れよく混ぜる。
2.団子状にして2分ほど茹でる。
3.浮き上がってきたら取り出し、冷水で冷やす。
4.黒蜜、きなこをかけて完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社