



すくすく
人気



2026年1月

みたらし豆腐白玉もち

今月はみたらし豆腐白玉もちを紹介します。白玉粉に豆腐を混ぜ込むことで冷めても固まりにくい白玉もちになります。

白玉もちを丸める作業はお子様と一緒に楽しめますのでぜひご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか。



◆作り方

- ①ボウルに白玉粉を入れ、豆腐を少しずつ手でつぶし入れよくこねる。
- ②耳たぶくらいのやわらかさになったら、直径約2～2.5cmほどに丸める。
(固すぎたり、うまくまとまらない場合は、ほんの少し水か豆腐を足す。)
- ③沸騰した湯に入れて茹でる。浮いてから2分経ったらすくい、水にとる。
- ④ 鍋にしょうゆ、砂糖、水、片栗粉を加え、よく混ぜてから火にかける。
- ⑤ 煮えたらろみがついたら火からおろし、水気を切って器に盛った3にかける。

◆ポイント

・あんこを添えたり、黒蜜&きなこをまぶすなどお好みでアレンジ自在です。
(はちみつやはちみつ入りの黒蜜は乳児ボツリヌス症予防のため1歳未満のお子様には与えないように注意してください)

◆材料 〈 3～4人分 〉

- | | | |
|------|---|------|
| ・白玉粉 | … | 130g |
| ・絹豆腐 | … | 160g |

◆タレ

- | | | |
|-------|---|------|
| ・しょうゆ | … | 大さじ1 |
| ・砂糖 | … | 大さじ3 |
| ・水 | … | 大さじ4 |
| ・片栗粉 | … | 小さじ2 |



