

ずんだ白玉



材料 (3～4人分)

枝豆 (さやつき)	150g
*豆 (正味) の重さは約 60g	
さとう	20g
*さとうは豆の重さの 1/3 くらいが目安	
塩	ひとつまみ
しょうゆ	1～2 てき
白玉粉	100g
水	80g くらい

作り方



1. ずんだあんを作る

枝豆はふっとうした湯に塩（分量外）を少し入れて、5～6分くらいゆでる。



2. 枝豆を取り出し、熱がとれてから、豆をさやから出し、うす皮もむく。



3. 豆はすりばちやフードプロセッサーなどを使って、すりつぶす。



4. 好みのなめらかさになったらさとうを入れる
塩としょうゆも加える



5. 白玉もちを作る

ボウルに白玉粉を入れて、水を加える。よくこねて、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。
かたいときは水をたす。



6. ちぎった白玉を手でまるく丸めて、ふっとうした湯の中に静かに入れる。



7. うき上がってきて、大きくふくらんだらあみじゃくしでとり、氷水のなかに入れる。
*氷水を使うともちにコシが出る



8. お皿に白玉を入れ、ずんだあんをそえる。