



お月見だんご(利休だんご)レシピ

<材料>

白玉粉と絹豆腐 1：1の分量

(例：200gと200g)

A…きな粉と(黒)砂糖同量、塩少々を混ぜる
(お好みで加減する)

- ① 白玉粉と絹豆腐(容器から出し、さっと水で流しそのまま水分を抜かない)を混ぜ合わせ、耳たぶくらいの硬さにする(硬さ調節は水適宜で)
- ② 好きな大きさに丸める
- ③ たっぴりの沸騰したお湯の中で丸めた②をゆでる
- ④ ②が水面に浮き上がって2～3分したら、②をすくい上げ、水に入れてさらす
- ⑤ ②を水からすくい上げたら、②の水をよく切ってAをまぶして出来上がり



今年の十五夜は、9月10日(土)です。

まん丸お月様のようにだんごを作ってススキと一緒に飾り、一年中で一番きれいなお月さまをお家で眺めてみましょう。