**食品ロスをなくそう　使いきりレシピ**

～豆腐白玉～

残りがちな食材を使って



**ポイント**

絹ごし豆腐は水切りせず、そのまま使います。

**レシピの紹介**

豆腐を使っているため、冷めても柔らかく食べやすいです。



***Shirakami***

**■材料　２人分**

白玉粉 ６０ｇ

絹ごし豆腐 ８０ｇ

きな粉 大さじ２

砂糖 大さじ１

**■つくり方**

1. ボウルに白玉粉、絹ごし豆腐を入れ、耳たぶ程度の硬さになるまでこねる。
2. 好みの大きさに丸めて、沸騰したお湯で茹でる。浮き上がってきたら、２分ほど茹で、冷水に取る。
3. 器に盛り、きな粉、砂糖をかけて完成。

相愛大学　2022年4回生

