

# 栗あん白玉

## 材 料

* ぼろたんペースト	大さじ4
* 白玉粉	100g
* 牛乳	50cc
* 水	50cc弱
* くろみつ	好みで

ぼろたんペーストの作り方は別ページをご参考下さい。



## 作り方

白玉粉に牛乳と水を分量の半分程入れ、手で練り合わせながら、水を少しつつ足し(入れすぎ注意)耳たぶくらいの固さになるまでこねる。

白玉を団子状に成形したら、沸騰したお湯にひとつずつ入れ鍋底に白玉がくっつかないよう時に時々混ぜながら、中火でゆでる。浮き上がってきたら氷水にとり冷ます。

冷ました白玉にぼろたんペーストをいれ、よく混ぜて器に盛りつける。好みでくろみつをかける。

白玉の水は一度に全て入れてしまうとベタベタになってしまい、成形出来なくなってしまうことがあるので、少しずつ入れる。