

「ハッピー料理教室 日の出みりん (キング醸造) 2014年3月16日より」

白玉ココナッツだんご ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

- 1 あんこを10gずつ分けてまるめておく。(時間があれば冷凍庫で固めておく。)
- 2 ボールに白玉粉を入れ、「日の出新味料」を少しずつ加え、耳たぶのやわらかさまでこねる。
- 3 2を8個に分けて1のあんこを包む。
- 4 沸騰したお湯に3を入れて茹でる。(約5分浮いてくるのが茹で上がりのサイン)
- 5 キッチンペーパーの上に取り出し、水気をとる。
- 6 白玉だんごにココナッツをまぶし、器に盛る。

材料(4人分)

白玉粉	50g
日の出新味料	45cc
ココナッツ	適量
こしあん	80g
いちご	適量

レシピで使用している商品のご紹介

