



おうちでも作ってみよう！ 草だんご



【材 料】4人分（ひとり2個）

白玉粉	100g
乾燥よもぎ	4g
水	70～80cc
きなこ	大さじ3
砂糖	大さじ2

【作り方】

- ①白玉粉と乾燥よもぎを混ぜ合わせ、分量の水を様子を見ながら入れ、しっかりとこねる
(柔らかくなりすぎないように少し固めでOKです)
- ②①を8個に丸めクッキングシートにのせる
- ③フライパンに深さ1cm強の水を入れ沸騰させる
- ④③に水がかぶらない程度の皿を入れて、その上に②をのせる
- ⑤蓋をして中火で3～4分蒸す
(蒸しすぎないように途中で様子を見る)



クッキングシートがない場合は少しくっついてしまいますが、アルミホイルでも作れます

