

## 「家庭部」の活動②

5月8日(水)「白玉だんごと寒天」を作りました。

### 白玉だんご(1人分)と寒天のレシピ

#### <牛乳かん>

- ①水200ccに粉寒天4g(1袋)をふり入れ、よくかき混ぜてから火にかけて、沸騰させ、弱火にして更に2分間混ぜながら完全に煮溶かします。
- ②砂糖60g~100gを加え煮溶かし火からおろします。
- ③人肌に温めた牛乳400ccを混ぜ合わせ、容器に流し入れて、冷蔵庫で固めます。

#### <果汁かん>

- ①牛乳かん①と同じ。
- ②砂糖50gを加え煮溶かし火からおろします。
- ③人肌に温めた果汁400ccを混ぜ合わせ、容器に流し入れて、冷蔵庫で固めます。

#### <白玉だんご>

- ①白玉粉(15g)に水(15ml)を少しずつ加え、耳たぶ程度のやわらかさにこねる。
- ②抹茶玉用の白玉粉(15g)に抹茶(0.5g)を混ぜ、水(15ml)を少しずつ加え、耳たぶ程度のやわらかさにこねる。
- ③白、抹茶の2色の生地を親指大に丸め、まん中を平らにつぶす。
- ④沸騰した湯にだんごを落とす。
- ⑤浮いてきたら、さらに1~2分間ゆで、冷水に取る。
- ⑥だんごの水気をきって器に盛る。  
牛乳かんや果汁かん、缶詰のみかんやパイナップル、あんをトッピングする。缶詰のシロップを入れる。



寒天やわらかくて崩れちゃったけど、  
おいしく出来ました！！ 次回はビーズでストラップを作る予定です。