

二色団子



材 料 4人分 *

・白 玉 粉	80g	・ざらめ糖	20g
・人 参	40g	・醤油(濃口)	2g
・ほうれん草	40g		

作 り 方

- ① 人参とほうれん草を適当な大きさに切り、茹でる。
フードカッターにかけ、ドロドロ状にする。
- ② 白玉粉を半々に分ける。片方には①の人参を、もう片方にはほうれん草を入れ、それぞれこねて茹でる。
- ③ 鍋にざらめ糖と醤油を入れて煮溶かし、たれを作る。
- ④ ③に②を入れてからめる。