



豆腐を混ぜ込んだ生地は柔らかく、さっぱりとした味わいになります。

甘さ控えめですので砂糖の量をお好みで調整して下さい。

きなこ砂糖を表面にたっぷりまぶすときなこの香りが一段と高く仕上がります。



きなこ豆腐餅



～材料～

切り餅	4個	絹ごし豆腐	100g
きなこ	50g	砂糖	大さじ4
水	大さじ2	*バットを用意して下さい	

作り方

1. 豆腐は水切りせず、一口大にちぎります。
2. *きなこ砂糖*
バットにきなこ30g、砂糖大さじ2を入れて混ぜ合わせ、全体に広げておきます。
3. *生地を作る*
餅は一個を4～6等分に切って容器に入れ、砂糖、水各大さじ2を加えてさっと混ぜ合わせます。上蓋(穴2)をセットし、500Wの電子レンジで3分加熱して容器を取り出します。
4. ぬれぶきんの上に容器をのせ、①の豆腐と、きなこ20gを加えます。木べらを水でぬらして生地を練り混ぜ、粗熱を取ります。
5. 手を水でぬらし、生地を大さじ1程度にちぎって一口大の平たい円形にまとめます。まとめたものから②のバットに入れて、きなこ砂糖を全体にまぶして出来上がり。