＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：3人分

- 白玉粉：100g
- 砂糖：50g
- 水：適量
- 食用色素（赤）：少々
- 桜の花びら：適量
- きな粉：適量
- 黒蜜：適量

作り方

1. 桜の花びらは水でよく洗い、水気を切ります。
2. 白玉粉に砂糖、食用色素を加え、水を少しずつ加えながら混ぜます。
3. 桜の花びらを加えてさらに混ぜ、適度な硬さになったら手で丸めてだんごの形にします。
4. 鍋で沸騰したお湯にだんごを入れ、浮き上がってきたら水に取り出します。
5. だんごにきな粉と黒蜜をかけて完成です。