

ダス犬 Cooking

だん
だん



けん
ダス犬
しらたま
白玉ぽんち



ざいりょう 材料

しらたまこ
白玉粉…………… 30g やくこ
30gあたり約9個
つくれるよ!

みず…………… おお
水…………… 大さじ3~4

しよくべにくる てきりょう
食紅(黒)…………… 適量

フルーツぽんち… かん
フルーツ缶、
サイダーなど

つくり方



かお
顔をつくってからみみ
つけるとうまくいくよ!

しらたまこ みず すこ くわ
白玉粉に水を少しずつ加えながらこねる。耳たぶくらいの硬さになったらOK! こねたしらたまこでダス犬の顔をつくる。水を入れすぎると生地がベタついてしまうので少しずつ加えてね!



はな と
鼻は取れやすいので
しっかりつけてね!

はな ちい たま かお
鼻になる小さな球をつくり、顔の真ん中につける。食紅を水で溶かし、筆で鼻に色を塗る。白玉が1個ずつのようにつくったら、クッキングシートをカットする。



ふっとう ゆ
沸騰したお湯にクッキングシートごと白玉を入れる。浮かんできたらさらに1~2分茹でて、クッキングシートをはずしてから氷水に入れて冷やす。



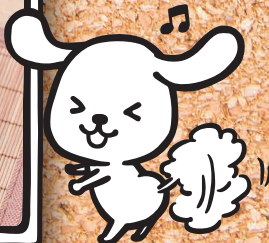
はな いろ うす
鼻の色が薄くなってしまったら、食紅で塗り足してね!
めくら いっしょに
目や口と一緒に描いてもOK!

ひょうめん すこ かわ しよくべに め
表面が少し乾いたら食紅で目と口を描いて完成! フルーツぽんちに入れたらダス犬白玉ぽんちのできあがり!

ちゅうい
やけどに注意してね!

こさま め あ まえ た
お子様が召し上がる前に、食べやすいサイズにカットして下さい。

アレンジ



か
トッピングを変えたら、和風スイーツにも大変身!
あずきの他にもアイスを添えたり、きなこをかけてもおいしいよ!