



とうふ白玉



※写真はイメージです

使った商品はこちら



クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの九州産
フクユタカ大豆100%絹とうふ

クイーンズ伊勢丹オリジナル
香ばしクルミ



とうふ白玉

[材料(4~5人分)]

フクユタカ大豆100%絹とうふ	1/2パック(175g)
白玉粉	150g
香ばしクルミ	適量
黒みつ	適量
きな粉	適量

[つくり方] 調理時間:約15分

1. ボウルに絹とうふと白玉粉を入れ、全体がなじみツヤが出るまで練る。
2. 1を一口大に丸め、熱湯に入れて茹でる。白玉が浮いてきたら、さらに1分茹でて、冷水に取る。
3. 水を切った2を器に盛り、クルミ、黒みつ、きな粉をかける。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの九州産フクユタカ大豆100%絹とうふ

富士山の伏流水、鳴門のにがりを使用し、大豆の甘みとコクを引き出しました。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
香ばしクルミ

アメリカ産クルミを、国内で丁寧に香ばしく焼き上げました。