

静岡のっておきレシピ

富士山麓落花生あんとう豆腐入り白玉団子



材料（3人前）	分量
あん	-
富士山麓落花生（殻付き）	400g
水	120cc
上白糖	80g
塩	4g
団子	-
白玉粉	50g
絹ごし豆腐	75g
上白糖	10g

作り方

1	鍋に湯を沸かし、富士山麓落花生を殻付きのまま落とし蓋をして中火で30～40分ゆでる。粗熱を取ったら殻をむき、身を取り出す。
2	鍋に水、上白糖80g、塩を入れ沸騰させたところで1を入れ、さらに沸騰させたら中火に落とし、焦げないように木べらでかき混ぜながら3分ほど加熱。水分が飛んだら火を止めて冷ます。
3	2をフードプロセッサーにかけ、好みの粒の大きさ（食感が残るくらい）になったら、あんの完成！
4	ボウルに白玉粉、豆腐、上白糖10gを入れ、耳たぶくらいの固さになるまで混ぜる。
5	4を食べやすい大きさに切って丸めたら、中心を指でへこませ、沸騰した湯でゆでる。団子が浮いてきたら弱火に落とし、さらに1～2分ゆでる。
6	5を冷水にとって器に盛り3を掛ければ出来上がり。冷蔵庫で冷やして召し上がれ！
ポイント	4のポイント 豆腐を入れると固くならず冷凍保存も可 【静岡県産のおすすめ食材】 ＜富士山麓落花生：頂（しずおか食セレクション）認定品＞ 富士山麓の生産に適した黒ボク土壌にて栽培された香り高い落花生。成熟しきらない実を早採りすることで、色合い、食感ともにゆで落花生に非常に適した商品。