



軽食

仙台麩のおはぎ風



【材料】	分量
仙台麩（1cm角に切る）	1/2本
水	100ml
白玉粉	50g
つぶあん	50g
栗の甘露煮	5個

【調理方法】

1. 仙台麩は、白玉粉、水と一緒によく捏ね5等分に成型し、塩小さじ1（分量外）をいれた熱湯（分量外）で茹でる。
2. つぶあんを5等分にし、1）を包み、栗の甘露煮を飾る。