

擬餅の作り方

豆腐餅の材料（4人分）

材料

絹ごし豆腐 300g
片栗粉 75g

準備するもの

- ・耐熱ボール（耐熱どんぶりでもOK）
- ・ハンドミキサー
- ・ヘラ
- ・クッキングシート

豆腐餅の作り方・手順

- ① 耐熱容器に軽く水を切った豆腐を入れて、ハンドミキサーでとろとろになるまで混ぜる。だまが残らないように。
- ② ①の豆腐の中に片栗粉を入れてさらにハンドミキサーで混ぜる。だまが残らないように。



- ③ ラップをふんわりかけてレンジで600wで2分ほど加熱後、混ぜる。餅状になるまで加熱・よく混ぜるを繰り返す。



- ④ 均一になるまでよく練り混ぜる。ヘラやフォークでしっかり混ぜる。かなりコシが強いので丈夫なもので混ぜる。



完成！
クッキングシートなど
を利用してまるめる。

