

●みたらし団子●



材料ふたつ！
混ぜるだけで簡単♡

| | | | | | | |
|--------------------------|---|-------|-----|---|-----|--------|
| 材料 2人分 (2串) | A | 米粉 | 40g | c | 醤油 | 小さじ1 |
| | | 絹ごし豆腐 | 40g | | 砂糖 | 小さじ1 |
| | B | 米粉 | 10g | | みりん | 小さじ1 |
| | | さつまいも | 15g | | 水 | 大さじ2 |
| | | | | | 片栗粉 | 小さじ1/2 |

- ①ボウルにAを入れてつぶしながらよく混ぜ、団子生地をつくる。
- ②Bのさつまいもは、皮をむいて柔らかく茹でる。
- ③①から1/3ほどとりわけ、Bを加えてよくこねて4等分に分け、丸める。①の残りの生地は、4等分に分けて丸める。
- ④沸騰した湯に投入し、茹でる。鍋の中の団子が浮かんでから1分ほどしたら、ザルにあげる。
- ⑤Cは合わせて火にかけ、とろみをつける。
- ⑥④の水をよく切り、串に刺して⑤のたれをかける。