

みたらし団子



◇材料 〈竹串12本分〉

団子	もち生粉	250g
	絹ごし豆腐	300g
たれ	しょう油	大さじ2~3
	砂糖	大さじ8
	※味は各家庭で調整してください。	
	片栗粉	大さじ1
	水	大さじ6

準備

- 1.豆腐は/パックから出したら水洗いして水分を軽く取る。
- 2.水溶き片栗粉は前もってよく混ぜ溶いておく。

◇作り方

1. <<たれ作り>>

鍋にしょう油と砂糖を入れ煮る。1~2分沸騰させて、前もって作っておいた水溶き片栗粉(加える直前によく混ぜる)を少しずつ入れてとろみをつける。

2. <<団子作り>>

ボウルにもち生粉と絹ごし豆腐を入れ、手でしっかりとよく練る。

3. 耳たぶの硬さにする。15gずつにちぎって丸める。

4. 鍋に水を入れ沸騰させた中に③の生地を入れ浮いてきたら網じゃくしですくい取る。

5. 団子を串にさす。(串は前もって水につけておく。)

6. たれをつけて仕上げる。

