

5月26日おやつ

みたらしだんご

【材料 4人分】

白玉粉	60g	
絹ごし豆腐	60g	
水	大さじ1	
A	しょうゆ	小さじ2
	砂糖	小さじ2
	みりん	少々
	水	10g
水溶き片栗粉	少々	



【作り方】

- ① 白玉粉、絹ごし豆腐、水を合わせてよくこねる
- ② Aの調味料を鍋に入れ、火にかける。沸騰したら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③ 別の鍋で湯を沸かし、沸騰したところへ丸めた団子を入れ、浮かんで来たら団子を取り出し、水を張ったボウルの中に入れる。
- ④ 冷めたらよく水気を切り、たれを絡めて完成。

☆団子の生地に入れる水分量を増やすと軟らかく、減らすともちっとした食感になります。

☆絹ごし豆腐を入れることで子どもも食べやすい団子になっています。