

みたらし団子

□材料□ 16個分（4人分）

白玉粉60g・上新粉20g・水 80cc

タレ → 水30cc 醤油6g 砂糖10g 片栗粉3g

□作り方□

- ① 白玉粉、上新粉を耳たぶぐらいの固さまで水を入れて練る。
(固さの目安は耳たぶ程度のやわらかさくらい)
- ② 鍋に水を入れ、火をかけ、沸騰したら②を一口サイズに丸めて、茹でていきます。
- ③ 茹で上がったら、(浮き上がって1~2分してから) 網で水を入れたボールの中にとり、冷やします。
- ④ 器にタレの材料を入れ混ぜる、混ぜながらとろみがつくのでコンロ弱火で少し加熱する。



2011. 6. 13 (月) おやつ

★ひとメモ★

上新粉：白玉粉は1：3の割合を基本にしています。

①を混ぜる時、固さを見ながら、水の量は加減して下さい。

たれの量が少ないので 焦げないよう気をつけてください。

*アレルギーの子どもも同じものが食べられます。