

# 米っこみたらし団子



## 材料 (5串分)

### 《団子》

■ 米粉	50g	} A
■ 白玉粉	60g	
■ 絹ごし豆腐	150g	

### 《たれ》

■ 片栗粉	大さじ1/2	} B
■ 砂糖	大さじ4	
■ 醤油	大さじ1と1/2	
■ 水	大さじ3	

## 作り方

### 《団子》

- ① ボウルに白玉粉と豆腐を入れ、手でよく混ぜる。さらに米粉を加え、耳たぶ程度の硬さによくこねる
- ② ①の生地を5等分にして棒状に伸ばし、更に4個ずつの丸団子を作る。
- ③ 鍋にたっぷりの湯をわかし②を入れて、浮いてきたら1~2分茹でてあみじゃくして取り出す。
- ④ 冷めたら串に4個ずつさしておく。

### 《たれ》

- ⑤ 鍋にBの材料を入れ、とろみがつくまで煮つめる。

### 《仕上げ》

- ⑥ 串団子に、たれを付けて出来上がり。

## MEMO