

団子2種 (みたらし&きなこ)

【材 料】 (32 個分)

上新粉…120g
白玉粉…80g
砂糖 …小さじ 1
水 ……140~150cc

タレ(16 個分)
しょうゆ…大さじ 2
砂糖……大さじ 5
みりん…大さじ 3
片栗粉…大さじ 1
水 ……90cc

きな粉…18g(16 個分)
砂糖……大さじ 1
塩 ……少々
全てよく混ぜておく。

※給食では三温糖を
使っていますが
お家にある砂糖
(上白糖など)で
大丈夫です



【作り方】 調理時間:20分

1.ボールに白玉粉と砂糖を混ぜる。上新粉もよく混ぜあわせる。
水を少しずつ加えながら、指先でよく混ぜる。
(水は目安です。いきなり全部入れないで 120cc 位からためてください。)



2.なめらかになるまでよくこねたら 32 等分にして団子状
に丸める。
(4 本の棒状にして、1 本を 8 個に分ける)



3、鍋に湯を沸かし 2 の団子を入れ、
団子が浮きあがってきたら 2~3 分茹で、
水をはった容器に取り 2~3 分さらす。

【タレ】

1. 耐熱容器に材料を全部いれて混ぜる。ラップをして 600w で 1 分加熱する。
2. 取り出してよく混ぜ、更に 10 秒加熱する。しっかりとろみがつくまで繰り返す。

竹串や楊子に差して、タレやきなこをまぶして出来上がり