

みたらし団子ときなこ団子

(材料：20 個程度)

だんご粉 150g
水【粉の9割程度】 120~140ml

みたらしあん

◆鹿児島濃口醤油 大さじ1
◆粉黒糖 20g
◆水 25ml
◆片栗粉 3g

きなこ

★きなこ 大さじ2
★粉黒糖 大さじ2 (分量はお好みで)
★塩 少々

(作り方)

- ① ボールにだんご粉を入れます。水を少しずつ足していきま。耳たぶぐらいの固さになるまでこねます。
(少し水を足したい時は、手に水をつけてこねて調整します。)
- ② 20 個位に分けて丸めます。(子供の手なら 25 個分量位です)
- ③ たっぷりのお水を沸かし沸騰したら②を入れ、浮いてきたら2分ほど茹でます。
- ④ ボールに水をはり、だんごをすくい入れます。
- ⑤ 少し大きめの耐熱容器に◆の材料をすべて入れ片栗粉が均一になるようよく混ぜる。
- ⑥ ラップなしでレンジ600w40秒~加熱しとろみをつけます。
加熱が足りないときは10~20秒程度ずつ加熱を足していきま。
途中で、あんをかき混ぜるとムラなく仕上がります。
- ⑦ 水切りした④を⑥と合わせま。
- ⑧ ボールに★の材料をすべて入れ混ぜ合わせ④を水切りして入れ、まぶしま。
- ⑨ お好みに串にさして皿に盛り出来上がりです。

だんご粉とは

うるち米ともち米の粉を混ぜ合わせて顆粒状にしたものです。
メーカーによって配合比率が違います。
うるち米の割合が多いほどコシの強い団子になります。



☆☆アレンジレシピ☆☆

水の変わりに、ジュースに変えると彩りのきれいなだんごができます。
粉と同量程度の絹ごし豆腐を入れるとやわらかい団子に仕上がります。
かぼちゃやほうれん草のペーストを入れてもおいしいです。