

料理名 **だんご粉 きりせんしょ(切山椒)**



2~3人分

調理時間 約40分

作り方

1. 耐熱ボウルに水、砂糖、醤油を混ぜ、電子レンジで加熱する(600wの場合1分30秒)。
2. ボウルにだんご粉を入れ、1.を数回に分けながら加えて混ぜる。
3. だまがなくなり全体が混ざったら厚手のポリ袋等に入れ平らにのばし、電子レンジで加熱する(600wの場合3分)。
4. 3.をポリ袋から出し、上新粉を全体にまぶす。バット等に入れ、平らになるよう押し詰め、冷めるまでおく。
5. お好みの大きさに切って、完成。

材料

- ・ だんご粉 **150 g**
- ・ 水 **120 c c**
- ・ 砂糖 **45 g**
- ・ しょうゆ **大さじ1と1/2**
- ・ 上新粉 **適量**