



約40玉(20本)

調理時間 約50分

作り方

1. ボウルに上新粉とかたくり粉を入れ、熱湯を数回に分け加えながらゴムヘラで混ぜる。
2. 触れる熱さになったら手でこねる(粉っぽくなくなったところから7～8分程度)。
3. 2.の生地を、打ち粉をふったまな板の上で棒状にのぼす(直径2.5 cm)。その後、12 g 程度の大きさにちぎり、丸める。
4. 3.でできた生地を鍋等で沸騰させたお湯(分量外)で茹でる(だんごが全て浮き上がってから3分程度が目安です)。
5. 4.の生地をボウルにためた水(分量外)で2～3分冷ます。
6. 5.の生地の水を切り、バット等に取り出し、うちわ等であおぎ、表面の水分を取る。
7. 作っておいたみたらしたれをからめて完成。

※写真のようにだんごを串で刺すと、手を汚さず食べられます。

●みたらしたれの作り方●

1. フライパン等に砂糖、水を入れてかき混ぜ、加熱する。
2. 沸騰したら弱火にし、水溶き片栗粉を回し入れる。
3. 強火にし、ヘラ等がかき混ぜる。全体がなじんで沸騰したら弱火にし、さらに勢いよくかき混ぜる。
4. タレが透明になってきたら火を止め、しょうゆを回し入れる。軽くかき混ぜ、全体がなめらかになれば完成。

材料

●だんご生地

- ・ 上新粉 200 g
- ・ かたくり粉 50 g
- ・ 熱湯 250 c c
- ・ とり粉(上新粉またはかたくり粉) 適量

●みたらしたれ

- ・ しょうゆ 50 c c
- ・ 砂糖 150 g
- ・ 水 200 c c
- ・ 水溶き片栗粉(片栗粉30 g、水100 c c)