



やわらかみたらし団子(黒米入り)

材料

団子 白玉粉・・・60g 上新粉・・・40g 黒米粉・・・5g

砂糖・・・大さじ1 絹ごし豆腐・・・100g

たれ 三温糖・・・大さじ8 しょうゆ・・・大さじ2 水・・・100cc

かたくり粉・・・大さじ1 きな粉・・・大さじ6

作り方

団子 **1** ボウルに白玉粉、上新粉、黒米粉、砂糖を混ぜ絹ごし豆腐を加えてよく練り、耳たぶ位の柔らかさにこねたら、親指大くらいの大きさに丸める。

2 たっぷりの熱湯に丸めた団子を入れ、浮いてきたらザルにあげ水気を切る。

たれ **1** 材料を全て入れ、混ぜながら弱めの中火にかけトロミがついたら火を止める。

※竹串に団子を刺し、強火にかけて熱した網にのせ焦げ目をつける。
最後に、たれをからめて器にのせ、きな粉をかける。