



もちもち  
みたらし団子

作成者 syrup

# 材料

- 上新粉(白玉粉)

- 水

- きび砂糖

- 醤油

- 片栗粉

- 180グラム

- 220ml

- 大さじ5

- 大さじ2

- 大さじ1

# 作り方

- 白玉粉をボウルに入れ水190mlを、加えて耳たぶくらいの柔らかさぐらいまで揉みます。(真ん中に、少し穴を開ける)
- 団子を丸くして沸騰した鍋に入れ団子が浮いてきたら、3～4分くらいたったら取り出して冷水で冷やします。
- 団子を冷やしているうちにタレを作ります。
- きび砂糖、醤油、片栗粉、水90mlを入れ混ぜながら沸騰するまであたためます。
- 団子を冷水から出し串に刺してタレをかけたら完成です！

# 感想

白玉粉に水を入れるときの加減が意外と難しいです！

少しずつ様子を見ながら作ることをお勧めします

たれたっぷりでおいしかったです！