

# すくすく人気レシピ紹介

H28年9月

今月はみたらし団子をご紹介します。お豆腐と白玉粉のみを使ったお団子です。  
ご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

## みたらし団子（24個分）

〈団子〉	白玉粉	…200g	
	絹ごし豆腐	…250~280g	
〈タレ〉	★醤油、みりん	…各 50 cc	
	★水	…100 cc	
	★砂糖	…100g	
	水溶き片栗粉	…片栗粉：大さじ2	水：大さじ4

- ①白玉粉に絹ごし豆腐 250g を加え耳たぶ位の硬さになるまで混ぜ、成形する。  
\*足りない場合は、様子を見つつ残りの豆腐を加える。
- ②お団子を沸騰水中で茹でる。浮かんだら 2 分ほどでザルにあげ水で冷やす。
- ③タレを作る。鍋に★を入れひと煮立ちさせ水溶き片栗粉を少しずつ加えてとろみをつける。水気を切ったお団子にかけて完成。