

白玉団子の作り方

材料（4人分）

- ・だんごの粉・・・120g
- ・水・・・・・・・・・・100cc 程度
(砂糖小さじ1/2入れてもよい)

【たれ】

- ・水 80cc
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・さとう 大さじ1
- ・みりん 大さじ1と1/2
- ・片栗粉 大さじ1/2

団子作りで失敗しないコツ3か条

- 1 だんごの粉に水を加えるとき、
少しずつ加える。
× 一気に入れてはダメ
- 2 お湯でゆでるとき、浮き上がって
から1分程度待つ。
- 3 最後に、水につけて、引きしめる。

作り方

A だんご

- 1 粉を混ぜる。
- 2 水を少しずつ加えてこねる。(水が余ることもある。)
- 3 2の生地を丸める。(16～12等分程度)、なべにお湯をわかす。
- 4 ふっとうしたお湯にだんごを入れ、浮き上がってきて1分以上待ってから水にとる。

B たれ

- 1 なべに片栗粉以外の材料を入れて、ごく弱火で煮る。(小さいコンロを使おう)
- 2 片栗粉を少量の水で溶いておく。
- 3 煮詰まってきたら、片栗粉を入れ、とろみがつくまで混ぜる。

お好みでだんごをフライパンで焼いて焦げ目を付けると、香ばしくておいしいですよ。

<おまけ>

チョコレート白玉

- 1 丸めただんごをのばして、平らにする。その上にチョコレートを一つ乗せ、包み込む。
(チョコレートがはみ出すとゆでるときに溶け出してしまうので注意！)
- 2 お湯でゆでる。中のチョコが透けて、白玉が浮いてから1分程度でゆであがりです。