

もちむぎ団子

もちむぎ粉の入った風味のよいお団子です。粉だけのお団子とはちょっと違った食感がくせになるかも…。お月見のお団子にいかがですか。

《材料》 (約 10 個分)

もちむぎ粉	15g
団子粉	35g
水	45g

(みたらしのたれ)

醤油	大さじ1弱
きな粉	10g
水	大さじ3強
片栗粉	小さじ1

(もちむぎきな粉)

もちむぎ粉	10g
砂糖	大さじ3



《作り方》

- ① 鍋に湯を沸かしておく。
- ② ボウルにもちむぎ粉と団子粉を入れ、耳たぶの柔らかさより、少し柔らかめに水を加えて練る。
- ③ 一口より小さめのサイズに丸め、真ん中をくぼませ楕円にする。
- ④ 沸騰した湯に団子を入れ、浮いてきた後 30 秒位ゆで、水に取り冷ます。
- ⑤ 鍋にみたらしのたれの材料を入れ、かき混ぜながら火にかける。とろみが出たら完成。
- ⑥ もちむぎ粉をフライパンで焦げないように煎り、きな粉と合わせる。
- ⑦ 団子にみたらしのたれ、もちむぎきな粉をかける。