

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :052-252-8217

E-mail: [info@ulala-ortho.com](mailto:info@ulala-ortho.com)

## みたらし団子

### 作り方

- 1, 白玉粉に水を少しずつ加えて練り、耳たぶ程度の硬さに仕上げる
- 2, 適当な大きさに丸めて、沸騰したお湯で茹でる
- 3, 底から浮いてきて中まで火が通ったら氷水で粗熱を取る
- 4, 竹串に3~4個ずつ刺して、素焼きにして焼き目を付ける
- 5, 餡は調味料を合わせて、ひと煮立ちしたら火を止めて水溶き片栗粉でとろみを付ける
- 6, 餡が出来上がったら団子に絡めて完成!

素焼きはフライパンやトースターも試しましたが、魚を焼く網が一番キレイに焼けるかと思います。網に少し油を塗っておくと団子が取れやすいですね。耳たぶの硬さくらい…というのがコツですね。ちょっと硬めくらいで丸めてください。ちなみに写真の団子は、もう少し焦げ目を付けたかったかと…反省しております (笑)

### 材料

- ・白玉粉…100g
- ・水…適量

### (みたらしの餡)

- ・醤油…大さじ2
- ・砂糖…大さじ2
- ・みりん…大さじ2
- ・水…大さじ4
- ・水溶き片栗粉…適量