

花見の定番料理。団子粉を使って簡単に作れるみたらし団子レシピ!

簡単みたらし団子



ポイントアドバイス

団子は、上新粉と白玉粉を混ぜて作る事が多いですが、団子粉を使って簡単に作れます。



材料<8本分>

団子粉	200g
ぬるま湯	180ml

みたらしあん材料

しょう油	大さじ2
砂糖	大さじ7
片栗粉	大さじ2
水	150ml

作り方

- 1) 大き目のボウルに団子粉を入れます。ぬるま湯180mlを5回くらいに分けて入れ、入れているはゴムベラ等で混ぜるを繰り返します。水を入れたら手で滑らかになるまでこねます。
- 2) 生地を2等分します。直径3cm弱の棒状に伸ばし、12等分に切ります。半分に切って、それをまた半分、最後は3等分に切ると12等分になります。残りの生地も同じように切って丸めます。
※24個できます。
- 3) 鍋にたっぷりの湯を沸かし、丸めた生地を入れます。浮いてきたら4~5分茹でます。ボウルに冷水を用意し、網杓子で団子をすくって入れて冷まします。
- 4) みたらしあんを作ります。小鍋にAを入れ、コンロの中火にかけます。木ベラで混ぜながら加熱します。煮立ってくると固まるので、少し煮立ったところで火を消し、滑らかになるまで練ります。
- 5) 団子を竹串に3個づつ刺して容器に並べます。4)のみたらしあんをかけて出来上がりです。