

# みたらし団子

## 材料(5人分)

・絹ごし豆腐……………100g

・白玉粉……………125g

[色付け用]・人参……………25g

・ほうれん草……………25g

・絹ごし豆腐……………25g

A水……………75ml

A白砂糖……………25g

Aめんつゆ(ストレート)……………大さじ1

A水飴……………15g

〈水溶き片栗粉〉B片栗粉……………大さじ1

B水……………大さじ2



1. 色付け用の人参はすりおろしておく。ほうれん草は茹でて水を切り、ペー  
スト状になるまで刻む。



2. 豆腐と白玉粉を混ぜ合わせ、よくこ  
ねる。



3. 2を3等分にし、色付け用の人参、  
ほうれん草、豆腐をそれぞれに加え  
る。耳たぶ位の柔らかさにし、団子  
状に丸める。



4. 3を沸騰した湯に1個ずつ入れて茹  
でる。全体が浮いてきたら取り出し、  
冷水に入れる。



5. 4を竹串に1種類ずつ、3個通す。鍋  
に材料Aの水、白砂糖、めんつゆを  
入れ、沸騰したら水飴を入れて加  
熱する。



6. 5の水飴が溶けたら、材料Bの水溶  
き片栗粉をゆっくり流し入れてあん  
を作る。  
あんを団子にかけて完成