

豆腐 de みたらし団子

春の日差しを感じてくると、お団子が食べたくなるのは私だけでしょうか…。子どもとこねたり丸めたり楽しい、食べるのも楽しい！そんなお団子です。

材料

だんご粉 200 g
砂糖 40 g
絹ごし豆腐 150 g
水 30～50 cc
A砂糖 大さじ 4
A水 大さじ 4
Aしょうゆ 大さじ 1
A片栗粉 小さじ 2



作り方

- ① だんご粉と砂糖をボウルに入れて混ぜておく。
- ② 絹ごし豆腐を①に入れて手でこねる。まとまり具合を見ながら、耳たぶくらいの柔らかさになる様に、水 30～50 cc を加えてひとまとまりにする。
- ③ ②を一口サイズにちぎって丸める。火の通りがよいように、丸めたタネは少し平たくして真ん中をやや凹ませておくとよい。
- ④ 鍋にお湯を沸かし③のタネを1つずつ入れる。タネが浮かんできたらさらに2-3分茹で、冷水を入れた別のボウルに取り出す。
- ⑤ みたらしの餡を作る。電子レンジ使用が可能なボウルかお皿に、Aの材料を全て入れよく混ぜる。ラップなしで電子レンジ 600 w で 40 秒加熱し、終わったらすぐにかき混ぜる。再度ラップなしで電子レンジ 600 w で 30 秒加熱してかき混ぜる。
- ⑥ 冷水から出した④をお皿に乗せ、⑤の餡をかける。

追記

お湯の使用には気をつけて下さい。

だんご粉ではなく、白玉粉で作ることも可能です。

砂糖は洗双糖を使用していますが、てんさい糖や他のお砂糖でも大丈夫だと思います。

