

お豆腐でフワフワみたらし団子

材料：1セット（8個分）

材 料	分 量	材 料	分 量
白玉粉	55 g	みたらしのタレ	
上新粉	25 g	醤油	大さじ1
絹ごし豆腐	85 g	みりん	大さじ1・1/2
		片栗粉	小さじ2
		砂糖	大さじ2
		水	90cc

作り方

- ① 鍋にお湯を多めに沸かしておく。氷水を用意しておく。
- ② ボウルに白玉粉と上新粉を入れて混ぜ、豆腐を少しずつ加えてよく練る。8等分にして楕円形に丸め中心部を少しくぼませる。
- ③ 沸騰したお湯に、団子をすべて加え、箸でかるく混ぜる。すべての団子が浮いてから、さらに1分程茹でる。
- ④ 茹で上がった団子をすくいとり、氷水に放つ。余熱がとれたらキッチンペーパーを敷いたバットに広げる。
- ⑤ 小さめのお鍋または、フライパンにタレの調味料を全ていれスプーンでダマにならないように混ぜ合わせてから弱火にかける。白濁したタレが、火が通ってくると透明感とトロミがでてくるので、トロミがついたら弱火にする。みたらし団子の上にかけて完成。