

お月見団子の作り方

材料 (家族4人分)

白玉粉	1袋 (200g)				
水	100ml				
絹ごし豆腐	90g				
<あんこ>					
さらしあん	20g	上白糖	25g	水	50ml
塩	少々				
<みたらし>					
醤油	大さじ2				
上白糖	大さじ1	片栗粉	10g		
<きなこ>					
きなこ	30g				
上白糖	15g	塩	少々		



<白玉団子の作り方>

- ①白玉粉をボールの中に入れる。白玉粉を入れたら水を注ぎ入れるよく捏ねて、白玉粉のつぶつぶがなくなるまで捏ねる。
- ②絹豆腐を別のボールで滑らかになるまでつぶす又は漉す。
※フードミキサーで粉碎しても良い!!
- ③①の中に②を少しずつ入れ、耳たぶの硬さになったところで団子の生地が完成。
※豆腐の分量が目安としてあるが、豆腐の水分量によって豆腐の入る量を決めていく。耳たぶの硬さにすることが大切です!
- ④鍋に水を入れ、沸騰させる。沸騰したところに丸くした団子を入れて茹でる。
- ⑤団子が浮いてきたところで、水と氷で冷水をつくり、冷水の入っているボールに移し入れ冷やす。
- ⑥数分間冷やし、完成!!

<あんこ> ※お好みでつぶあんでも良いと思います!!

- ①さらしあん、砂糖、塩、水を鍋に入れてことごと弱火で煮る。水分がななり、ペタペタしてきたところで完成。

<みたらし>

- ①醤油、砂糖を鍋に入れことごと弱火で煮る。煮詰めたら水溶き片栗粉でとろみをつける。

<きなこ>

- ①きなこ、砂糖、塩を合わせる。