

焼き芋風味のみたらし団子

🕒 調理時間 約20分



材料 12個分

【白玉】

のせて焼くやきいもシート 2・1/2枚
白玉粉 50g
絹ごし豆腐 50g

【みたらし団子のタレ】

砂糖 大さじ1
しょう油 小さじ2
片栗粉 小さじ1
水 50ml

【トッピング】

のせて焼くやきいもシート 1/2枚

作り方

【白玉】

- ① ボウルに白玉粉・絹ごし豆腐を入れてなじませてからやきいもシートを2・1/2枚入れ、なめらかになるまで手で混ぜる。
- ② 12個に分け、丸める。
- ③ 鍋に湯を沸かし②を茹で、沈んだ団子が浮いてきたら取り出す。
- ④ ③を冷水につけて冷やす。

【みたらし団子のタレ】

- ① 材料を小鍋に入れて加熱し、トロミがついたら約30秒から1分煮詰めてタレを作る。
- ② 器に白玉を盛り付け、みたらし団子のタレをかけて最後にトッピングでやきいもシート1/2枚を砕いてのせる。

ワンポイントアドバイス

②で白玉は団子を丸めるときにヒビがないように綺麗に丸めるのがコツだよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。