

〈柿〉

『柿あんのみたらし団子』

☆柿の食感がいいアクセントになって団子と合います。☆

《エネルギー量（1人分） 161kcal》

◎材料と分量（2人分）

・ 柿	/	50g	・ 砂糖	/	大さじ1
・ 白玉粉	/	50g	・ しょうゆ	/	小さじ1.5
・ 上新粉	/	15g	・ みりん	/	小さじ1.5
・ ぬるま湯	/	75g	・ 片栗粉	/	小さじ1/2
			・ 水	/	50g

◎作り方

- ① 柿は皮をむき、1cm角に切っておく。
- ② ボウルに白玉粉と上新粉を入れ、ぬるま湯を少しずつ加えて混ぜ合わせ、耳たぶ位の柔らかさまでこねる。一口大の団子に丸め、熱湯でゆでて、冷水に取る。
- ③ 小鍋に調味料と片栗粉、水を加え弱火で加熱する。とろみがついてきたら①の柿を加えてみたらしあんを仕上げる。
- ④ 器に団子を盛り、上から③のあんをかける。

