



9/26(金)

みたらし団子 (YUMIKO さん)

(材料4人分)

白玉粉：150g
絹ごし豆腐：1/2丁ほど

<みたらしのたれ>

A { チョーコー醤油 超特選 むらさき：60ml
みりん：30ml
砂糖：90~100g
片栗粉：大さじ2
水：200ml

- ① ボウルに白玉粉を入れて、豆腐を少しずつ加え、耳たぶのやわらかさになるまでこねる。
- ② ①を食べやすい大きさに分けて丸め、お湯で茹で、浮いてきたら、そのまま1分ほど茹でる。
- ③ タレを作る。鍋にAを入れ、よくかき混ぜたら、弱火にかけて絶えずかき混ぜながら、透明感が出て、とろみがついてきたら火を止める。(一気にとろみがつくので焦がさないように常によく混ぜる)
- ④ ②の白玉を冷水に取って冷ます。
- ⑤ 器に④の白玉をのせ、③を上からかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。