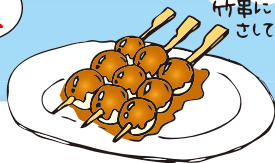


ガスコンロだからできる 炙り料理

みたらし団子

竹串に
さして♡



【材料】●水溶き片栗粉 大さじ3

片栗粉：水=1：2

④ ●白玉粉 60g ●上新粉 30g ●砂糖 大さじ1/2 ●水 75ml

⑧ ●水 40ml ●砂糖 大さじ40g ●みりん 30ml ●醤油 25ml

1. ボウルに④を入れ、分量の水を
少しずつ加えてこねます。
耳たぶぐらいの固さになれば棒状にのばし
16等分にしたらめします。



2. 1をたっぷりの熱湯で茹でます。
浮いてからさらに茹で
(コンロタイマー3~5分) 水にとって
冷めます。



3. 2の粗熱がとれれば水気を切り、
金串にさして香ばしい焼き色がつくまで
炙ります。※センサー解除モードに設定



4. 鍋に⑧を入れひと煮立ちすれば、
水溶き片栗粉でトロミをつけます。
金串から外した3をからめ、器に盛ります。

