

# とうふだんごのみたらし団子

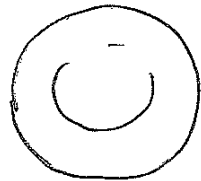
2020年5月 朱実保育園

とうふ 60gくらい  
 白玉粉 60gくらい  
 片栗粉 大匙2

水

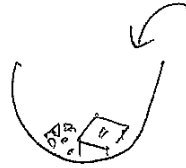
トッピング

トッピング 大匙2  
 ニイロしょうゆ 小匙2  
 片栗粉 小匙2  
 (同量の水)



↑  
このくらいの  
大匙

作り方①

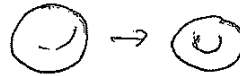


ボールにとうふ、白玉粉、片栗粉を入れてよく混ぜる。  
 耳たぶのかたじにちま子まで 足りなければ水を追加。  
 つぶしがはきほるまで ちま子と混ぜ合わせる

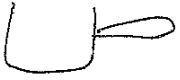
蓋切ればOKです

② 団子をまねます。(子をもたせさせてね)

ふ、1つ分くらいの量を丸くまねて、中央をへんませます。(のりつけはなし)



③ 湯を沸かし、その中に団子を入れてゆでます。(お湯は冷めた「団子」がふっかき浮いてきたら すぐあげて。水の入ったボールに入れて蒸発をとります。ザルなどであげて、水気を切ったら、お皿に盛りつけます。

④  お鍋にしょうゆ、しょうゆ、片栗粉を入れ へうでませで、火にかける。木ばらで鍋底をすまわすにまぜつけ、煮立て、テリがでてきたら火をとめて。トマリと、セカリとでOK

⑤ 皿に盛りつけた団子にトマリとトマリをかけた。できあがりです。