

栗だんご

材料(12 個分)

白玉粉	200 ㌘
水	160cc
栗の甘露煮	6 個
くず粉	15 ㌘
砂糖	70 ㌘
水	100cc
しょうゆ	50cc
みりん	大さじ 1



- ① 大鍋にたっぷり湯を沸かしておきます。
栗の甘露煮は 1 個を二等分に切っておきます。
- ② ボウルに白玉粉と水を入れてボウルごとゆすり、水と粉がなじんだら手をつかってこねます。様子を見て水を足します。
- ③ ②の生地を 12 等分して丸め、中心に栗を入れて形を整え沸騰したお湯に入れてゆでます。だんごが浮いてきたらさらに 3 分位加熱してから冷水にとります。
- ④ 鍋にくず粉・砂糖・水・しょうゆ・みりんを入れて木べらでよくまぜます。
くず粉の粒がなくなったら中火にかけて木べらでていねいにまぜながら加熱し、とろみがついてプツプツと気泡が出たら火を止めます。
- ⑤ ③のだんごの水気をきって④のしょうゆあんに入れて、あんをからめます。