みたらし団子の作り方 甘めのタレが美味しい日本のおやつ

https://youtu.be/VdrGvS6K0r8

HidaMari Cooking

【材料】42 個分

■団子

上新粉（米粉）　82i
白玉粉（餅粉）　92i
砂糖　52i
水　; 2i ～

■みたらしのタレ

砂糖　大さじ 2
みりん　大さじ 2
醤油　大さじ 2
水　大さじ 8
〇とろみ　　水　大さじ 2　　片栗粉　小さじ 2

【作り方】

■団子

1. 白玉粉と上新粉、砂糖に水を加えて手で混ぜる。柔らかくなりすぎた場合は上新粉を足す）
2. 37i ちぎり取り、丸める。
3. お湯をたっぷり沸騰させて丸めた団子を入れる。団子同士がくっつかないように箸で混ぜる。団子が浮いてきたら 2 分茹でる。（浮くまで 5 分ぐらい）
4. 茹で上がった団子を氷水に取って冷やす。団子の表面が冷えたら濡らしたキッチンペーパーに移し替える。
5. 濡らした竹串に団子を刺しておく。バーナー、フライパンで団子の表面に焼き色を作る。

■タレ

1. 鍋に砂糖、みりん、醤油、水を入れる。
2. 小さなボールに水片栗粉入れ混ぜて溶いておく。
3. 鍋を中火にかけて沸騰させる。沸騰したら水溶き片栗粉（とろみ）を小さじ 1 ～ 2 づつ加えてとろみを付ける。
4. 焼いた団子にみたらしあんをたっぷりかけて完成です。

〇作り方のコツ〇

- お団子の生地の水分量の目安は、生地をひとかたまりにしてもパサパサせず、割った断面がみっちり詰まった状態が良いです。
- みたらしあんは冷めるととろみが強くなるので、緩めに作るのがおすすめです。