



くるみいみたらしだんご

ざいりょう 材料 (4人分)

生地

だんごの粉 100g
クルミ 20g~30g
水 80cc

さとう
砂糖 小さじ1

たれ

しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ3
砂糖 大さじ3
水 50cc
かたくりこ
片栗粉 大さじ1

まめちしき

しょうゆ 大さじ1の量は18ml
みりん 大さじ1の量は18ml
砂糖 大さじ1の量は18g
片栗粉 大さじ1の量は9g

からいり 乾煎とは?

水や油を加えずに煎ること。煎るというのは、食品を火にかけて、動かしながら水気のなくなるまで熱すること。

作り方

- 1、クルミをフライパンに入れ、**からいり**する
- 2、クルミを手で割る(1個のクルミを3~4個に割る)
- 3、ボウルにだんごの粉を入れ、水、砂糖、クルミを少しずつ加えてこねる。

(水を入れすぎないように気をつけよう)

- 4、耳たぶくらいの**うす**らかさになったら、生地を丸くする。
- 5、鍋に水を入れ**ゆ**したら、4の生地を鍋に入れる。
- 6、生地が浮いてきたら鍋から出し、できあがり!

たれ作り

- 1、たれの材料を鍋にいれる。
- 2、透明になりとろみがつくまで火を通す。
- 3、出来上がったたれをだんごにつけて食べよう♪