

# もちもち★かぼちゃみたらし団子<sup>だんご</sup>

## <材料> 5人分(6人分)

かぼちゃペースト・・・70g(80g)  
しらたまこ<sup>しらたまこ</sup>白玉粉・・・130g(150g)  
しお<sup>しお</sup>塩・・・2つまみ  
みず<sup>みず</sup>水・・・適量<sup>てきりょう</sup>

## 【たれ】

しょうゆ・・・小さじ2(小さじ2.5)  
さとう<sup>さとう</sup>砂糖・・・大さじ2(大さじ2.5)  
みりん・・・小さじ2(小さじ2.5)  
でん粉<sup>でん粉</sup>・・・小さじ1  
水・・・大さじ2



## <作り方>

- ① ボウルに白玉粉と塩を入れて、かぼちゃのペーストを加えて、白玉粉の塊<sup>かたまり</sup>がなくなるように混ぜ合わせていく。まとまらなければ、手に水をつる→こねる→手に水をつける→こねる・・・を繰り返して、耳たぶのやわらかさになるようにこねる。
- ② お湯をわかしておく。
- ③ ①をまるく丸める。お湯の中に、真ん中をくぼませながら入れていく。浮き上がってくるまでゆでる。
- ④ ゆであがった団子を、水の中にすくい入れる。
- ⑤ 別の小さめの鍋に、たれの材料を入れてよく混ぜる。弱火にかけて、ずっと混ぜておく。とろみがついたら、火を止めて、冷ましておく。
- ⑥ 団子にたれをかけて食べる。

## <ひとくちメモ>

かぼちゃを入れることで、きれいな黄色の団子ができます。ゆでた団子を、フライパンで焼き目をつけると、香ばしくなってまた違う味わいがあります！

## <用意する道具>

ボウル2個 なべ2個 すくい網<sup>あみ</sup> さいばし