



いきなり団子



材料 4 個分

さつまいも	90g (1/2 本)
白玉粉	30g
上新粉	50g
塩	少々
三温糖	18g (大さじ2)
水	適量 (調整する)
こしあん	50g

作り方

- ① こしあんはあらかじめ4等分に丸めておく。
- ② 白玉粉、上新粉、塩、三温糖をよく混ぜ合わせ、水を少しずつ加えて耳たぶぐらいの硬さまで練る。
- ③ さつまいもは皮をむき、4等分の輪切りにし水につけてアクが抜けたら水気をきる。
- ④ さつまいもの片面にこしあんをつけ、②の生地を包む。
- ⑤ お皿に④を並べて加熱する。
 - ☆ 蒸し器 : 15~20分くらい蒸す。
 - ☆ フライパン : お皿に団子をならべて、フライパンに入れる。
お皿に水が入らないように、フライパンに水を注ぐ。
ふたをして、中火で蒸す。
- ⑥ 生地に透明感がでたら、できあがり。



ポイント

- ◎前日からあんこを凍らせておくと手につかず扱いやすくなります。
- ◎上新粉は粘りが少なくて歯切れがいいのが特徴です。

