



そうめんアレンジ「だんご」

材料

そうめん…100g
片栗粉…30g

(みたらしたれ)

しょう油…50cc
砂糖…30g
片栗粉…5g
水…30cc

(きな粉)

きな粉…20g
砂糖…10g

作り方

1. そうめんと片栗粉を合わせ、麺の形になるべく残らないようによくこねます。
※手に小麦粉をつけると生地が手につきにくくなります。
2. みたらしたれは、材料を鍋に入れ、とろみがつくまで煮立たせます。
3. 沸騰したお湯に丸めた団子を入れ、浮いてきたら氷水に入れて冷やします。
4. 水気をとったら、みたらしたれやきな粉をかけて完成です。