



15個分〔5串〕

調理時間 約20分

作り方

1. 白玉粉と絹ごし豆腐をよくこねる。
2. 耳たぶくらいのやわらかさになったら15個分に丸める
(小さい子用には、もう少し小さめで、20個分に分ける。)
3. 沸騰したお湯にだんごを入れ茹でる。

だんごが浮いてきてからさらに2～3分くらい茹でる。
4. 穴の空いたおたまですくい、冷水で冷やす。
5. みたらしのタレは、材料をすべて小鍋に入れ、かき混ぜながら弱火～中火で加熱する。
6. とろみがしっかりついたら火を止める。
7. 串にだんごを刺し、お皿にのせたらタレをかけて完成。

材料

白玉粉 100g
絹ごし豆腐 100g

●みたらしタレ

しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
片栗粉 大さじ1
砂糖 大さじ4
水 50CC

* 多めに作ったら、ラップにくるんで冷凍して、
また食べるときに茹でるとおいしく食べられます。

* しらたまは、フルーツポンチの中に浮かべてもおいしいです。

硬くなってしまったときには、少しずつレンジで温めてみてください。