

でんぷん団子の作り方 (4枚分)



でんぷん 200g
煮汁 60g (煮汁がない時は水)
塩 3g



大きめの
ボール

- ① 材料を全てボールに入れ、十分に手でもみながら粉がしっとりとなるまで混ぜる。
ホロホロ状態になるまで

- ② ボールの端から少しずう熱湯を注ぎ入らで混ぜる。

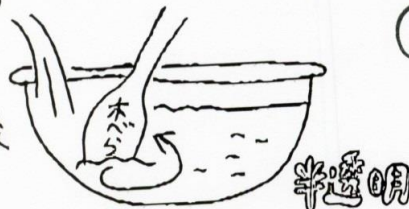
一気に注ぐと透明な煮えた状態になってしまう為注意!!

少しずう端から2~3回に分けて

※ 熱いので
95%位 木べらで混ぜる!



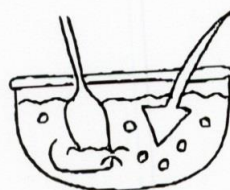
180cc ~
200cc 前後



- ③ とろろ程のゆるさで、つやのある半生状態になったら、煮豆を入れ軽く混ぜ合わせる。

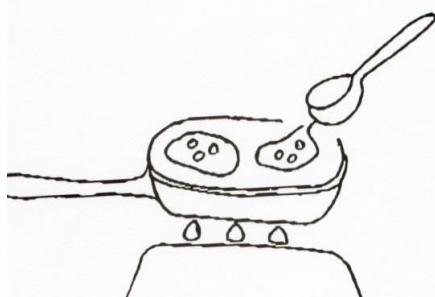


煮豆 200g



- ④ フライパンに少量の油をひき、おたまで流し入れ両面をこんがりと焼く。

※ 冷えると固くなりますので出来たてを ご賞味下さい。



JA清里町女性部



おいしいでんぷん団子をめしあがれ