

# 甘辛団子

## 材料

- ・上新粉
- ・白玉粉
- ・水（ぬるま湯）
- ・醤油
- ・みりん
- ・砂糖
- ・でん粉
- ・水

た  
れ

1 人分    4 人分

10g    40g

15g    60g

20g    80g

2g    8g

2g    8g

1g    4g

1g    4g

適宜



## 作り方

- ① 上新粉・白玉粉をあわせ、水を少しずつ加えながら練る。
- ② 粉気がなくなったら一口大に丸め、沸騰した湯でゆでる。
- ③ たれの材料を火にかけ、加熱する。
- ④ 水で溶いたでん粉を③に加え、とろみがつくまで加熱する。
- ⑤ ②に④をかける。

