

# 甘辛団子

## 材料

た  
れ

	1人分	4人分
・上新粉	10g	40g
・白玉粉	15g	60g
・水（ぬるま湯）	20g	80g
・醤油	2g	8g
・みりん	2g	8g
・砂糖	1g	4g
・でん粉	1g	4g
・水	適宜	



## 作り方

- ① 上新粉・白玉粉をあわせ、水を少しづつ加えながら練る。
- 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。

