

献立名

## 【みたらしこま団子】

材料10個分



- ・冷凍白玉 10g×500ヶ  
冷凍白玉が用意できない場合は、  
白玉粉200gと水200g弱  
を混ぜて白玉餅を作ってください。
- ・しょうゆ 16g 大さじ1弱
- ・砂糖 40g (大さじ4と1/2)
- ・水 32g 大さじ2強
- ・黒すりごま (白すりごま) 32g

### ★ポイント

黒ごまでも白ごまでもご家庭にあるものでOK。  
砂糖やしょうゆはお好みに合わせて調整してください

### 〈作り方〉

- ① 白玉は沸騰したお湯でゆでる。水に取り冷ます。
- ② しょうゆ・砂糖・水は耐熱容器に入れ、よく混ぜる。
- ③ レンジ600Wで30~40秒目安で加熱する。（少しひろみがつく程度）
- ④ ③のみたらしのタレに、すりごまとゆでた白玉を混ぜる。
- ⑤ カップや器に盛り付けて出来上がり。