

笹巻だんご



[材料] 6個分

(だんご)		(きなこさとう)	
だんごの粉	200g	きな粉	大さじ5
熱湯	140ccくらい	さとう	大さじ5
さとう	20g		
ささの葉	18枚		
わりばし	6本		
あさひも	1m×6本		

作り方



1. だんごの粉とさとうをまぜて 熱湯をすこしずつ入れ はしでまぜる。
 少し冷ましてから 手でこねる。
 *耳たぶより少し固めくらいにこね かたい時はお湯をたす。



2. だんごを6つに分ける。



3. だんごをわりばしにさし ささの葉3枚でつつみ あさひもをまきつける。



4. フライパンにだんごと水を入れ ふたをして強火にする。
 ふっとうしたら弱火で7~8分にゆでる。



5. うらがえして3~4分ゆでる。



6. きなことさとうをまぜる。
 ゆで上がっただんごにかけていただく。