

手作りのおはぎと豆腐のみたらし団子

おはぎの材料と作り方(16個分)

もち米 カップ1と1/2 米 カップ1/2 水 460cc
あずき 250g 砂糖 300g 塩 小1/2



- ① あずきはきれいに洗っておく。鍋に小豆を入れて水を500ml入れて火にかける。沸騰したらザルに小豆をあげ湯切する。この作業をあと二回する。
- ② 鍋に小豆と水1000mlを入れ小豆が割れるまで煮る。
- ③ 軟らかくなったら砂糖を入れる。汁気が無くなる直前で塩を入れて味見をして火を止める。バットに移して冷ましながらこねる。
- ④ もち米と米は洗って炊飯器に入れて水を入れて普通に炊く。炊きあがったら、ボールに移してすりこぎで半分潰す。
- ⑤ ご飯が冷めたらラップで16個のおにぎりを作り、あんこは16個に分けておく。
- ⑥ ラップにあんこをのばしもち米をおく。少しずつあんこをのばしながら全体にあんこを包む。最後はペーパータオルで形を整える。

豆腐のみたらし団子

木綿豆腐 150g
白玉粉 100g
A みりん 大2
濃口醤油 大2
砂糖 大4
水 大4
B 片栗粉 大1
水 大1

- ① 鍋にAをあわせて強火にかける。砂糖が溶けたら、Bの水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ② ボールに白玉粉を入れて豆腐を少しずつ加え、耳たぶくらいの固さにする。沸騰したお湯で湯がき、浮いてから少しゆでてからすくい、冷水に取り冷ます。ザルにあげて水気を切る。
- ③ ①のたれをからめて出来上がり。

