

献立名：月見団子

< できあがり 図 >



< 用意する道具 >

・ボール・しゃもじ・蒸し器

< 材料 > (5人分)

- ・上新粉 200g
- ・熱湯 240cc
- ・さとう 大きじ2

< 作り方 >

- ① 上新粉に熱湯を注ぎ入れ、しゃもじでかき混ぜる。
- ② 手でさわれるくらいの温度になったら、力を入れてこね、粘りがでてきたら30等分にして、きれいに丸める。
- ③ 蒸し器にぬれぶきを敷き、②を等間隔に並べる。ふたにふきんをかませて強火で10分蒸す。

< 気をつけることやポイントなど >

・熱湯を入れるときに熱いので、注意する。