

# どんこまるだんご

## 【材料(4人分)】

|            |      |         |
|------------|------|---------|
| 乾しいたけ(どんこ) |      | 8個      |
| (A)        | 砂糖   | 大さじ2    |
|            | みりん  | 大さじ1    |
|            | しょうゆ | 大さじ3分の2 |
| 小麦粉        |      | 11/3カップ |
| 白玉粉(又は団子粉) |      | 3分の2カップ |
| 砂糖         |      | 大さじ1    |
| 塩          |      | ひとつまみ   |
| 梅干し        |      | 4個      |
| あんこ        |      | 240g    |



## 調理方法

|     |  |
|-----|--|
| (1) | 乾しいたけは水で戻しておく。   |
| (2) | (1)のしいたけの真ん中に十字に切り込みを入れ、(A)の調味料としいたけのもどし汁で煮含める。            |
| (3) | 白玉粉に少しずつ水を加えて粒を丁寧につぶす。小麦粉、砂糖、塩も加えて、耳たぶくらいのやわらかさによくこねる。     |
| (4) | 梅干しは種を取り、実を軽く包丁でたたく。                                       |
| (5) | (3)の生地を8等分してのばし、軽く汁気をきった(2)のしいたけ 梅干し(1/8量) あんこ(1/8量)の順で包む。 |
| (6) | 12~15分蒸す。  |

平成二十年度

奨励賞

矢部加奈