

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		1 1 / 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)	白玉粉に少しづ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