

# ご飯のみたらしだんご

## 《材 料》(5本分)

ご飯	200g
A 白玉粉	60g
水	大さじ4
たれ	
B 砂糖	大さじ4
しょうゆ	大さじ1と1/2
水	大さじ4
片栗粉	小さじ1
竹串	5本



## 《作 り 方》

ボールにご飯を入れ、スプーンの背などでよくつぶす。

Aの白玉粉を加え、混ぜ合わせる。

15個に丸め、熱湯に入れ、浮き上がってくるまで茹でる。

3個ずつ串にさす。(網で焼いてもよい)

Bを煮立ててたれを作り、だんごにからめる。