

もちもち♥サツマイモ団子



材料

(子供の手のひらサイズが約 50 個分)

さつまいも	中 1 本 (350 グラム位)
砂糖	30 グラム位
白玉粉	180~200 グラム位
牛乳	約 200 cc
バター	40 グラム
しょうゆ	適宜



作り方

①皮をむいて1センチぐらいの輪切りにしたサツマイモを水にさらし、あくぬきし、レンジなどで火を通す。



②①にバターと砂糖をいれ、ある程度つぶしながら練る。



つぶつぶが、残ってもOK!

③ 白玉粉に少しずつ牛乳を加え、ひとまとめになるぐらいの固さにまとめて(耳たぶより少し固いくらい)よく練る。



④ ③に②を加えよく混ぜ合わせる。



ネバネバが、おもしろいよ!

⑤好きなカタチを作り、ホットプレートで、キツネ色に焼く。

大人は、焼いた後、お好みでしょうゆをぬってもOK!



*世話やきおぼちゃんのひとりごと

サツマイモの種類によって、甘さや水分はずいぶん違います。甘さは、お砂糖で調節し、やわらかさは、牛乳や白玉粉の分量を調節して、まとまりやすく、扱いやすいやわらかさに調節するといいですよ!

