

抹茶いも団子

材料 《2人分(6個分)》

【団子】

メイクインが
オススメ♪

じゃがいも 80g
片栗粉 大さじ1
抹茶 0.5g
バター 3g
砂糖 小さじ1/2

【みたらし】

A { 砂糖 小さじ2
しょうゆ 小さじ1弱
水 小さじ1
片栗粉 小さじ1/4



作り方

【団子】

- ①じゃがいもは皮をむき、適当な大きさに切って茹でる。
- ②茹で上がったじゃがいもはボールにうつし、熱いうちにつぶして、片栗粉・抹茶・バター・砂糖を加えて混ぜる。
※茹で汁を少しとっておいて、まとまらないようなら茹で汁を足して調節する。
- ③手で丸め、油を熱したフライパンで転がして焼き色をつける。

【みたらし】

- ①鍋にAの材料を全て入れて混ぜながら火にかけ、とろみが出るまで混ぜながら煮立てる。
 - ②どろっとなれば完成
- ★ 最後に、団子にみたらしをかけて完成。

みたらしいも団子

上の「抹茶いも団子」と基本は一緒♪

【団子】の材料の、抹茶・バター・砂糖を抜いて作ってね！

