

材料（6本分）一串3個

上新粉 90g
白玉粉 30g
砂糖 小さじ1と1/2
水 90～100ml

醤油 大さじ1
砂糖 大さじ3
水 大さじ4
片栗粉 小さじ2



作り方

上新粉と白玉粉と砂糖を合わせます。

水を加えます。（入れすぎるとべちゃついてしまうので、はじめは90ml）

全体を混ぜ合わせ、粉と水をなじませます。それから手でまぜながら生地を一つにまとめます。

（水分が少ない時は5～10ml加えてひとつにまとまるまで調整）

まとまった生地は3等分にして、手で軽く棒状にしてそれをさらに6等分にちぎります。

手のひらで転がし、まん丸に形を整えます。

沸いたお湯の中に、団子を入れて茹でます。（目安は5分程度）

全ての団子が浮いてきた状態で1分程そのまま茹でる

茹で上がった団子は掬い取るか、ザルにあげて少し濡らして絞ったキッチンペーパーの上に広げます。
指先を水で濡らした状態で団子を手にとり、真ん中に串を指し、団子を先端側から中央へ移動させます

（3つ刺した後の先端は、少し出ているくらいにするとよいです）

タレ作り

全ての材料を小鍋に合わせ、だまにならないように混ぜ合わせてから弱めの中火にかけます

白濁したタレが透明感ととろみがでてきます。とろみがついたら弱火にしてまぜながら 30～60 秒ほど火にかけ、粉っぽさを飛ばします。

コンロに網を置いて、団子の部分にだけ火が当たるようにして表面を軽く焼きます。

たれをかけて完成です。