



芋つけ団子

<材料> 子ども4人分

白玉粉	80g
水	適量
さつまいも	中1/4本(約100g)
砂糖	大さじ1/2
塩	ひとつまみ

(砂糖の量はさつまいもの甘さによって調節してください。)

(作り方)

- ① 白玉粉は耳たぶくらいの固さになるように、水を少しずつ加えながらこねる。
- ② ①をまるめて団子にし、沸騰したお湯でゆでる。
- ③ さつまいもは柔らかくなるまで蒸してつぶす。
- ④ 鍋につぶしたさつまいもと砂糖、塩を入れて、なめらかになるまで混ぜながら火にかける。(固さは水で調節する。)
- ⑤ 団子を④で和える。