

ずんだ団子

新潟の暑い夏を乗り切る！
簡単だけど美味しい支極の1品



材料（20個分）

■ 団子

- ・ だんご粉…250g
- ・ 水…200cc

■ ずんだ

- ・ ゆでた枝豆…200g
※さやをむいたもの
- ・ 砂糖…大さじ2
- ・ 塩…1つまみ

- ① 材料の水とは別に水に火をかけ、沸騰させる
- ② だんご粉に水を加えながら、耳たぶくらいのやわらかさにこねる
- ③ 約20gになるように丸める
- ④ 沸騰したお湯でゆでる（やや強めの火）
- ⑤ 団子が浮き上がってきたら、ボウル1杯の水で冷やす
- ⑥ 串にさして、ずんだあんをのせる

- ① 枝豆をフードプロセッサーで砕く
- ② 砂糖と塩を混ぜ合わせる

💡ポイント💡

- ・ ②では水は3～4回に分けて入れる！
- ・ 枝豆の砕き具合はお好みで！