



北海道  
知事賞



調理時間  
**50分**

# にゅ〜みたらしだんご

佐藤 諒さん

## 作り方

## 材料(4人分)

- 1 白玉粉は牛乳を少しずつ加え、耳たぶくらいの固さに練る。
- 2 ご飯はすり棒でつぶす。
- 3 2に1を加えてよく混ぜ直径2cmのだんごを24個作る。
- 4 たっぷりの湯を沸かし、3を7~8分間ゆでる。
- 5 フライパンにバターを熱し、だんごを入れ、焼き色をつけ、3個ずつ串に刺す。
- 6 鍋に練乳、しょうゆ、牛乳大さじ5を合わせて煮立て、牛乳大さじ1で溶いたかたくり粉を加え、とろみがついたら火を止める。
- 7 5に6をたっぷりとからめる。

白玉粉…………… 100g  
 牛乳……………大さじ7~8  
 ご飯…………… 240g  
 バター…………… 20g

## 【たれ】

練乳…………… 大さじ6  
 しょうゆ…………… 大さじ3  
 牛乳…………… 大さじ6  
 かたくり粉…………… 大さじ1



POINT

●水と砂糖の代わりに、乳製品を使ってみました。