

飾り団子



材料: 作りやすい量

上新粉

熱湯

食紅 (赤色、黄色、青色など)



作り方

1. 上新粉をボウルに入れ、耳たぶくらいのかたさになるまで熱湯を加えながらまとめるようにこねる。
2. 食紅を加えてよくこねる。
3. 全体がまとまったら適当な大きさに分け、蒸し器で20～30分蒸す。
4. 熱くてやわらかいうちによくこねる。
5. 団子の大きさに細かくちぎっていく。
6. 柳や水木の枝にさして飾りつける。

☆蒸かすと色が濃く出るので、着色は薄めにするといいです

☆蒸かし終わった後、うちわであおいで冷ますと良い照りがでます

☆蒸かさず、ゆでも良いです。浮き上がってきたらゆであがりになります。