

## ～ えのきな子 ～

【調理時間】 40分

【材 料】(2人分)(だんご7個分)

- ・ えのきたけ 80g
- ・ 白玉粉 80g
- ・ しょうゆ 7cc
- ・ みりん 20cc
- ・ 砂糖 15g
- ・ あずき 適量
- ・ きなこ 適量



【作り方】

- ① フライパンにえのきたけ、しょうゆ、みりん、砂糖を入れ、約3分中火にかける。
- ② ①をミキサーにかける。
- ③ ボウルに白玉粉を入れ、②と合わせ、ひとまとめにして、7等分する。
- ④ あんを包み、沸騰した鍋に入れ、火を通す。
- ⑤ ④を冷水が入ったボウルに入れ、ざるに移し、水気を切る。
- ⑥ 器に移し、きなこをまぶして完成。

【考案者のコメント】

えのきたけを入れているためか、時間がたっても生地が硬くなりません。とにかく簡単で、体に良い。きのこが大の苦手な息子に試作を食べてもらっていますが、いまだに気づかず、おいしそうに食べています。