

3色だんご

スチーマーモード



●材料 <3色×15ヶ分 (12g/ヶ)>

白玉粉	300 g
砂糖	50 g
ゆるま湯	240 g
抹茶パウダー	適量
食紅(赤)	ごく少量

●作り方

- ① 白玉粉と砂糖を混ぜ合わせ3等分にする
- ② 水を3等分にし、①の生地に水を加えてよくこねる (☆白)
- ③ ①の生地に抹茶パウダーを加えてまぜ水を加えて良くこねる (☆緑)
- ④ ①の生地に食紅をごく少量入れた水を加えて、よくこねる (☆赤)
- ⑤ ②、③、④は1ヶ12gの団子状に丸める
- ⑥ 竹串に⑤を1色ずつ指す
- ⑦ 穴あきホテルパンにオープンシートを敷き、⑥をセットする
- ⑧ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑩ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	98℃	5分	—	強	1/1穴あきホテルパン



白玉粉を使って、もちもちとした食感の団子を作ることができます。
竹串にさしてから蒸すとより本格的です