

いきなり団子			
材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
白玉粉	6 g	2 4 g	①さつまいもは1cm幅の半月切りにする。 ②さつまいもの上にあんこをのせておく。 ③ボールに白玉粉を入れ、水を加えて粉気がなくなるまで混ぜる。 ④③にAの具材を混ぜてよくこねる。(生地が固い場合は、少し水を加えてこねると良い。) ⑤④の生地を丸め、平らにのばす。 ⑥②を④の生地で包む。 ⑦キッチンペーパーをひき、15分程度蒸す。
水	9 ～ 1 0 cc	3 6 ～ 4 0 cc	
薄力粉	6 g	2 4 g	
スキムミルク	0 . 2 6 g	小 さ じ 1 / 2	
塩	0 . 0 4 g	少 々	
さつまいも	20g × 1 切	20g × 4 切	
あんこ	1 0 g	4 0 g	
			