

きびだんご

▼用意する材料(12コ分)

もち米	カップ 1/2
もちきび	カップ 1/2
水(吸水用)	それぞれたっぶりの量
さとう	小さじ 1/2
塩	ひとつまみ
水(ミキサー用)	大さじ 4

▼きな粉のころも

きな粉	大さじ 2
さとう	大さじ 1+1/2



料理の作り方

- 1** もち米ともちきびは、ふつうのお米と同じように洗って、一晚水(たっぶり)につけておきます。
きびは小さいので、茶こしを使って洗うと流れていきません。
- 2** ミキサーにかけてなめらかにします。
もち米、もちきびの吸水用の水をしっかり切りましょう。
分量の水に、さとうと塩をとかしておきましょう。
ミキサーにもち米、もちきび、とかした水を一緒に入れて、なめらかになるまで、ミキサーにかけます。
回りにくければもう少し水を足します。
- 3** たいねつ容器に入れて、ふんわりとラップをして、電子レンジで蒸していきます。
最初は 600W で 2 分加熱します。
2 回目。取り出して混ぜて、ふたをして、600W で 1 分加熱します。
3 回目。同じく 1 分加熱します。
- 4** できたら、あら熱をとって、12 コに切り分けて丸めます。
さわれる熱さになったら、できるだけ早く切り分けましょう。
- 5** さとうときな粉を混ぜ合わせ、手早くだんごにつけます。
ころも用のきな粉とさとうをよく混ぜ合わせます。
だんごがまだあたたかく、表面がかわく前に、ころもをたっぶりまぶしましょう。
だんごがかわいてしまうと、ころもがついてくれません。