

# さつま芋団子



## 材料

さつま芋（紫いも）	300 g
酢	大さじ 1
さとう	180 g
塩	小さじ 1 / 5
団子粉	250 g
薄力粉と片栗粉	各大さじ 3

## 【さつま芋団子の作り方】

鍋にさつま芋を入れ、さつま芋がかぶる程度の水を加えて、柔らかくなるまで火を通し火からおろす。

さつま芋が熱いうちにマッシャーでつぶす。（茹で汁ごとつぶす。）

残りの材料を加えて、耳たぶ位の固さに練る。固い時は、水で調節する。

を食べやすい一口大に丸めて、好みの葉（サネン、桜の葉、柿の葉等）で包み、よく蒸気の上上がった蒸し器で 15 分蒸す。（重ねて蒸してもよい。レンジでもよい。）