|  |  |
| --- | --- |
| 所属団体 | 江別手打ちそば愛好会田 上 昌 幸　　 |
| 例会食 | けんちんそば＆そば団子 |  |
| 例会食の作り方 | 材料名 | 分量 |
| そば粉白玉粉水ゆで小豆 | 200g200g280cc適量 |
| 作り方・コメント |
| ◦そば粉200ｇ＋白玉粉200ｇに水280ccを加え、ボールなどで水回し → 練り → 玉造り　で生地完成。◦生地を丸や葉っぱの形に成型し、熱湯で5～8分茹でる（サイズにより調整）◦あんこを添えて出来上がり。　※みたらしダレや黒ゴマダレ、粉に最初から砂糖を加えたり　　　　　お好みでどうぞ。 |
| 備考 | 団子の作り方は、そばがき方式ほか色々ありますが、今回の方法が力も不要で手軽に作れと思います。 |