

タイトル (料理名)	ご飯団子と黄味もち
作 者	T.W さん
エコポイント (ごみ減量につながるポイント)	炊きすぎて余ってしまったご飯がお菓子に大変身！
調理時間の目安	15分
材料・分量	●ご飯団子 ・ご飯 1膳 ・小麦粉 100g ・卵の白身 1個分 ・サラダ油 適量 ・A ・砂糖 50g ・醤油 大さじ1 ・片栗粉 大さじ1 ◎黄味もち ・卵の黄身 1個分 ・牛乳 大さじ1 ・砂糖 大さじ1 ・片栗粉 大さじ2
作り方の手順	●ご飯団子 1、ご飯1膳と水大さじ2、卵の白身 1個分、小麦粉100gをよく混ぜて1口大に丸めて団子を作る。(お好みで黒ごまを混ぜ合わせる) 2、フライパンにサラダ油をひき、こんがりと焼き目をつけて団子を焼く。 3、Aの材料を鍋に入れ、火にかけとろみをつけてみたらしあんを作る。 4、焼いた団子にみたらしあんをかける。 ◎黄味もち 1、ご飯団子を作る際に余った黄味に、牛乳大さじ1と砂糖大さじ1、片栗粉大さじ2をよく混ぜて電子レンジで30秒加熱しよく混ぜる。 2、さらに10秒加熱して1口大に丸める。
写真	