



“醤油風味がクセになる” みたらしポン団子

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースを練り込んだモチモチの団子に、みたらしポンだれをかけた和スイーツ。
お子様から大人まで幅広い層に好まれるおやつです。

香り

彩り



作って *Eating!*
食べてみました。

ポンジュースと白玉団子粉を練り合わせる工程で少し力と時間を使いますが、作り方はいたって簡単。醤油砂糖の甘塩っぱさに、柑橘の爽やかな風味が後押しする上品な味です。

▶ 作り方

- ボウルに白玉団子粉・ポンジュースを加え、粉がまとまるまでしっかりと練り合わせる。耳たぶくらいの固さになるまでしっかりと練り合わせたら、12個に分けて丸めておく。
- 片手鍋に適量の水を加え、沸騰したら[1]を入れる。浮き上がってきたらさらに2分茹でて、冷水へ上げる。
- 【みたらしポンだれ】
片手鍋にみたらしポンだれの材料を入れ、弱火で火にかける。温まってきたら、とろみが出るまでさらに1分程度かき混ぜる。
- とろみが出たら熱いうちに器に盛った白玉団子へかけて、できあがり。

▶ 一口メモ

白玉団子粉とポンジュースをしっかりと練り合わせることで、つるんとした食感になります。

▶ 材料(12個分)

- 白玉団子粉 …… 75g
ポンジュース …… 80ml
▷みたらしポンだれ
ポンジュース …… 50ml
砂糖 …… 大さじ2
薄口しょうゆ …… 小さじ2
片栗粉 …… 大さじ1/2

