**Dango**

**Ingredientes:**

**Para o Dango:**

* 1 xícara de farinha de arroz (preferencialmente mochiko ou shiratamako, que são farinhas japonesas)
* 1/4 xícara de água morna (aproximadamente, ou o suficiente para dar ponto)

**Para o Molho (mitarashi):**

* 1/4 xícara de água
* 2 colheres de sopa de shoyu (molho de soja)
* 2 colheres de sopa de açúcar
* 1 colher de chá de mirin (opcional, para dar um toque adocicado)
* 1 colher de chá de amido de milho (dissolvido em um pouquinho de água)

**Para a Montagem:**

* Palitos de bambu para espetar os bolinhos (opcional, mas tradicional)

**Modo de preparo:**

**1. Preparar os Bolinhos de Dango:**

1. Em uma tigela, misture a farinha de arroz com a água morna aos poucos, até formar uma massa macia e maleável, que não grude nas mãos.
2. Divida a massa em pequenas porções e modele em bolinhas do tamanho de uma colher de chá (ou do tamanho que preferir).
3. Coloque uma panela com água para ferver. Assim que a água estiver fervendo, adicione as bolinhas de dango e cozinhe até que elas flutuem (cerca de 3-5 minutos).
4. Retire os bolinhos da água com uma escumadeira e mergulhe em água fria para parar o cozimento. Escorra e reserve.

**2. Preparar o Molho Mitarashi:**

1. Em uma panela pequena, misture a água, o shoyu, o açúcar e o mirin. Leve ao fogo médio até começar a ferver.
2. Adicione o amido de milho dissolvido na água e mexa até o molho engrossar levemente. O molho deve ficar com uma textura de calda espessa. Retire do fogo e reserve.

**3. Montagem:**

1. Espete 3-4 bolinhos em cada palito de bambu (ou deixe-os soltos, se preferir).
2. Coloque os dango em um prato e regue com o molho mitarashi por cima.

**4. Servir:**

Sirva os dango imediatamente, aproveitando-os ainda quentinhos com o molho.

Bom apetite!