

食材2つだけ!

かぼちゃ

×

白玉粉



調理時間

20分

かぼちゃの自然な甘みがおいしい!

# かぼちゃのお月見団子

材 料 (作りやすい分量)

かぼちゃ ..... 120g(正味)

○白玉粉 ..... 100g

○砂糖 ..... 大さじ1

ゆであずき(好みで) ..... 適宜

## 1 材料を切る

かぼちゃは皮と種、わたを取り除き、ひと口大に切る。耐熱ボウルに入れてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで3分加熱する。熱いうちにフォークなどを使ってつぶす。

## 2 白玉を作る

かぼちゃの粗熱がとれたら○を入れて練る。かぼちゃの水分だけでまとまらないようなら、水少々(分量外)を加え、耳たぶくらいの硬さになるように調整する。

## 3 茹でる

鍋にたっぷりの湯をわかし、2を食べやすい大きさに丸めて茹でる。2が浮き上がってきたら、さらに2分茹でて冷水に引き上げる。水けを切って皿に盛り付け、好みでゆであずきを添える。



このお店のチラシが見られる!

Tokubai

検索