

「雪化粧」カボチャで みたらし団子

カボチャのレシピ



カボチャのオレンジ色がきれいな和スイーツ

材料（4人分）

「雪化粧」カボチャ	200 g
白玉粉	100 g
水	150cc
A	
砂糖	大さじ4
しょうゆ	大さじ1・1/2
みりん	大さじ2
水	大さじ6
片栗粉	小さじ2

作り方

- ①「雪化粧」は、電子レンジ（600w）で2分加熱し、少しやわらかくしてから一口大に切ります。さらに耐熱皿にのせてラップをし、竹串がすっと通るくらいまで、2～3分加熱します。あら熱がとれたら皮をむき、裏ごしします。
- ②みたらしあんを作ります。鍋に A を全て入れ、よくかき混ぜながら火にかけます。沸騰してとろみがついたら火からはずします。
- ③ボウルに、白玉粉と水 90cc を入れて、白玉粉をつぶすようにしながら混ぜます。かたさはあがりがひとつにまとまってきたら、(1)を加えてよくこねます。
- ④耳たぶくらいのやわらかさになるまで、残りの水を少しずつ加えながら調整します。
- ⑤(4)を4つのかたまりに分け、さらに1つを8等分にしてから、丸めてくぼみをつけます。
- ⑥鍋にお湯を沸かし、(5)を入れます。浮き上がってきたら、冷水にとります。
- ⑦器に盛り、みたらしあんをかけていただきます。

ワンポイント

カボチャの水分が多い場合は、(3)で加える水の量を減らしましょう。