

## ～もちもちかぼちゃお月見団子の作り方～

(材料) 4人分

- ・白玉粉 150g
- ・かぼちゃ150g
- ・水 150ml
- ・鍋いっぱいのお湯
- ・氷水
- ・ホイップクリーム
- ・メープルシロップ



(作り方)

- ①かぼちゃを一口大に切り、耐熱ボウルに入れラップをし、レンジで600W8分ほど加熱する。(潰せる硬さになればOK！)
- ②木べらやスプーンでペースト状になるまで潰す。
- ③ボウルにペーストしたかぼちゃ、白玉粉を入れ水を少しずつ入れながら耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。
- ④2センチほどに丸めてゆでる。
- ⑤浮かんできたらさらに2～3分ゆで、氷水に浸して冷やす。
- ⑥器に入れてトッピングを盛り付ける。

