

QUEEN'S RECIPE from Instagram



かぼちゃ団子

材料 (2~3人分)

かぼちゃ	75g	トッピング	
(ワタを取り皮をむいた状態)		ホイップクリーム	適量
白玉粉	75g	黒蜜	適量
砂糖	大さじ1	きな粉	適量
水	60~70ml	ぶどう	お好みで
		チャービル	適宜

作り方 (調理時間:約30分)

- 1 かぼちゃは一口大に切り、耐熱ボウルに入れてラップをかけ、電子レンジ600W電子レンジで6分程やわらかくなるまで加熱する
- 2 木べらやハンドブレンダーでなめらかになるまでつぶす。
- 3 ②のボウルに白玉粉、砂糖を入れて、水を少しずつ加えながら耳たぶ位の固さになるまでこねる。
- 4 12~13等分にし、沸騰したお湯に入れてゆでる。
- 5 上に浮かんでからさらに2分30秒~3分茹で、氷水に浸して冷やす。
- 6 冷めたら器に水気を切った5を盛り付け、お好みでトッピングをのせる。

もっちりやわらか!
かぼちゃが優しく香る
お月見スイーツ!!