

🌻 かぼちゃ白玉 🌻

<材料>

小豆	100g
さとう	80g
水（小豆用）	100cc
塩	ひとつまみ
かぼちゃ	120g
水（白玉用）	120cc
白玉粉	120g



<作り方>

- ① 小豆は鍋に入れてさっと洗い、たっぷりの水を入れて火にかける。沸騰したらゆで汁を捨てる。（渋抜き1回目）
- ② ①にもう一度たっぷりの水を入れて火にかける。沸騰したらまたゆで汁を捨てる。（渋抜き2回目）
- ③ ②にたっぷりの水を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして約1時間、小豆が柔らかくなるまで煮る。（下茹で）※煮ている途中でゆで汁が少なくなるので、小豆が煮汁から出ることがないように水を加えながら茹でる。
- ④ 小豆がやわらかくなったらゆで汁をきり、さとう、水100cc、塩を入れて火にかけ、沸騰してきたら弱火にして約10分煮る。（焦がさないように注意）
- ⑤ かぼちゃを5mmの厚さに切り、皮をむく。
- ⑥ 鍋にかぼちゃと水120ccを入れて火にかける。やわらかくなったら火からおろしてスプーンでつぶし、冷めるまで待つ。
- ⑦ ボウルに白玉粉を入れ、⑥のかぼちゃを少しずつ加えて混ぜ、耳たぶくらいの硬さになるようにする。
- ⑧ ⑦を丸め、真ん中を指で少しへこませる。鍋にお湯を沸かして団子をゆで、浮かんできたら氷水にとり冷やして、ざるにあげて水気を切る。
- ⑨ 器に、団子と小豆を盛り付けて、できあがり。

★ 一口メモ ★

さとうの量を調整して、自分の好きな甘さにしてください。小豆を煮る時は、焦がさないように注意しましょう。