

# かぼちゃだんご



おくだ さゆり  
奥田 早百合

## 材料・分量(4人分)

- ・ 生クリーム……………60ml
- ・ 水……………60ml
- ・ かぼちゃ……………1/2個
- ・ 砂糖……………大さじ5
- ・ ごはん……………1/2合
- ・ 白玉粉……………100g
- ・ レーズン……………2g
- ・ シナモン……………適量
- ・ バター……………20g

## 作り方

- ① かぼちゃを切り、皮を取り除く。
- ② 鍋に水を入れ、かぼちゃと砂糖を煮る。
- ③ 水気が無くなったら裏ごしし、生クリームを入れてよく練る。
- ④ 白玉粉に水を加え練る。
- ⑤ ごはんを白玉粉で包む。
- ⑥ 白玉だんごを茹で、浮き上がってきたら冷水にとる。
- ⑦ 白玉だんごをかぼちゃあんで包む。
- ⑧ レーズンやシナモンで飾り、完成。

## ポイント

ごはんを白玉粉でつつむことで、おはぎのような食感になった。  
かぼちゃあんを裏ごしすることでなめらかになる。