

QUEEN'S RECIPE from Instagram



かぼちゃ白玉のぜんざい

材料 (2人分)

カボチャ	約100g	ぜんざい	2パック
白玉粉	50g		
きび砂糖	10g		
水	約60g		

作り方 (調理時間:約10分)

- 1 カボチャを3cm角に切り、耐熱容器に並べラップをかけ、電子レンジ(600W)で3分加熱する。
- 2 ①を熱いうちにすりつぶし、きび砂糖を加えよく混ぜる。
- 3 ②に白玉粉を加えて、水を少しずつ加えながら耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。
- 4 ③を8等分にする。
- 5 ④を手のひらで丸く成形し、中央に指でくぼみを作る。
- 6 鍋に湯を沸かし、⑤を入れて浮いてくるまで茹でる。茹で上がったら冷水にさらし冷ます。
- 7 ぜんざいを鍋に移して温め、カボチャの白玉を加え弱火で温める。