

かぼちゃ汁粉

エスニックの香りがするデザートです



材料（4人分）

かぼちゃ（正味）	……	350g
砂糖	……	50g
ココナッツミルク	……	200ml
水	……	100ml
<白玉だんご>		
白玉粉	……	100g
水	……	110ml

作り方

- 1 かぼちゃは種をとり、皮をむき、3 cm 角くらいに切る。レンジ 600w で、竹串がすっと通るまで 5 分程度加熱する。
- 2 ミキサーに 1 のかぼちゃ、砂糖、ココナッツミルク、水を入れて攪拌して冷やす。
- 3 ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加え、指先でよく混ぜ、耳たぶくらいの固さになるまでにぎりながらこねる。
- 4 12 等分にして丸める。
- 5 沸騰したお湯の中に入れ、浮き上がると中火でそのまま 2 分くらいゆで、冷水に取り出す。
- 6 2 の汁粉に 5 の団子を浮かべる。
・汁粉は、温めても。