

かぼちゃ黒糖ぼうろ

黒糖を使って香ばしく焼き上げました



材料(60-70 個)

片栗粉	50g
かぼちゃ(正味)	20g
黒糖	10g
砂糖	10g
なたね油	大さじ 2

作り方

- 1 かぼちゃは柔らかく蒸して裏ごししておく。
- 2 ボウルになたね油、砂糖、黒糖を入れよく混ぜる。
- 3 1 にかぼちゃ、片栗粉を順に加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせる。
- 4 直径1-2cm くらいのお大きさに丸めてオーブンシートに並べる。
- 5 180℃のオーブンで 15-20 分くらい焼く。