

かぼちゃ団子

モチモチ食感



【材料】

- かぼちゃ…500g
- 小麦粉（すいとん粉）1cup
- 水…1/2cup
- 薄口醤油…大さじ1
- 塩…小さじ1
- 砂糖30～40g
- あずき（水煮）1/2cup

【作り方】

- ① かぼちゃをひと口大に切り、ひたひたより少し多めの水で煮ます。（1ℓ程度）
- ② かぼちゃが柔らかくなったら、塩・砂糖・醤油あずきを加えて味付けします。
- ③ 小麦粉に分量の水を加え、混ぜます。
- ④ ③を煮立っている②の中へ適当な大きさにちぎって入れて煮ます。透き通ってきたら出来上がりです。

※小麦粉の代わりにすいとん粉を使用した方がモチとした感じになります。