

料理名： かぼちゃ団子のおしるこ



材料 (5 人前)

材料	分量	材料	分量
かぼちゃ	大 1 個	塩	適量
あずき	500g		
つぶつぶでんぷん	200g		
砂糖	適量		

作り方

ステップ	作り方
1	かぼちゃの皮・種をとり、適当な大きさに切り、レンジ 600W で 5 分温める (竹串がささるくらいの柔らかさ)
2	粗熱をとり、でんぷんを混ぜる
3	適当な棒状に丸めて、輪切りにする
4	粒あんとこしあんを鍋に入れて、塩、砂糖で味を整え、しるを作る
5	切った団子をさっと茹でて、鍋に入れる