



お月見団子

【材料】

A 白い団子

白玉粉 150g
豆乳 約 150cc (耳たぶ位の
やわらかさになる程度に加える)

B 黄色い団子

白玉粉 50g
豆乳 約 50cc (耳たぶ位のやわらかさになる程度に加える)
南瓜 約 20g

C お汁粉

こしあん 200g
塩 少々
水 適量



【下準備】

南瓜は皮を剥き、指で潰せるぐらいの固さになるまで火にかける。電子レンジ可

【作り方】

1, A を作る。

白玉粉に豆乳を徐々に加え、耳たぶ位のやわらかさになるまでよくこねる。

2, 小さめの大きさ (茹でると膨張するため直径 1cm 程度) に成形する。

3, 沸騰した湯に入れる。

4, 白玉が浮いてきてから約 2 分で引き上げ、冷水にとって冷やし水気を切る。

5, B を作る。

柔らかく蒸した南瓜の皮を取りマッシュし、B の材料に混ぜる。

6, 1~4 の工程参照。

7, C を作る。

こしあんをお好みの濃度になるように水を加え加熱し、塩で味を整える

8, 器にもり完成!