

## かぼちゃ白玉黒みつかけ

材料(4人分)

かぼちゃ……………200g

団子の粉……………80g

水……………大さじ2

〔黒みつ〕

黒砂糖粉……………40g

水……………大さじ



### 【かぼちゃ白玉黒みつかけの作り方】

かぼちゃは種をとり皮を薄くむいてラップに包んで電子レンジに3分かける。柔らかくなったら、ボールに入れてつぶしておく。

に団子の粉を入れて混ぜ合わせ、水を少しずつ加えて耳たぶ程度のかたさになるようによくこねる。

一口ぐらいの大きさに丸めておく。

鍋にお湯を沸かし を入れてゆでる。浮いてきたらしばらく煮たあと、冷たい水にとって冷やし、ザルにあげ水気を切る。

小鍋に黒砂糖と水を入れ、弱火にかけて少し煮つめ、冷やしておく。

器に団子を盛り、黒みつをかける。