

白玉もち

▼用意する材料(4人分)

▼かぼちゃ汁

えびすなんきん(皮付き)	100g(約 1/16コ)
水(かぼちゃを煮る用)	240cc
米粉(とろみ用)	小さじ 2
水(とろみ用)	25cc
さとう	大さじ 2
塩	少々

▼白玉

米粉	大さじ 4
水	大さじ 2
さとう	小さじ 1/2



料理の作り方

- 1** かぼちゃはわたを取り、よく洗って皮付きのまま小さく切ります。
かたいものは、片方の手を包丁の背において、力を入れて切りましょう。
- 2** なべに材料の水(240cc)とかぼちゃを入れて、やわらかくなるまで 5 分くらい煮ます。
やわらかくなったら、あら熱を取りましょう。
- 3** やわらかくなったかぼちゃを、汁ごとミキサーにかけます。
あふれないように、ようすを見ながらミキサーにかけましょう。
なめらかになったら止めます。
- 4** かぼちゃを元のなべにうつして、とろみをつけます。
さとう、塩を加えて火にかけましょう。
米粉を分量の水でといて、なべに入れます。よく混ぜて、とろみをつけていきます。
しっかり混ぜなければ、米粉がかたまって、だまになります。とろみがついたら、火を止めます。
- 5** 白玉用の米粉に、水とさとうを入れてこねます。
粉によって、できあがりのかたさが、ちがいます。耳たぶくらいのかたさにしたいので、かたければ水を、やわらかければ粉を足して、こねなおします。
- 6** ⑤を 12 コに分けて、丸めます。
- 7** なべに水を入れてふっとうさせて、白玉を入れます。
上にういてくるか、白玉がコロコロとよく動くようになってから、3 分くらいゆでます。
ゆであがった白玉は、水にとって冷やします。
- 8** おわんにかぼちゃ汁を入れ、水気を切った白玉を入れます。
あんこをまぶして食べてもおいしいです。