



## かぼちゃ大福



### 【材料（8個分）】

#### かぼちゃあん

- かぼちゃ・・・1/16個（約100g）
- 塩・・・・・・・・ひとつまみ
- 砂糖・・・・・・・・小さじ2
- こしあん・・・160g

#### 求肥

- 白玉粉・・・・120g
- 砂糖・・・・・・・・大さじ1
- 牛乳・・・・・・・・200ml

片栗粉・・・・大さじ2～

### 【作り方】

#### かぼちゃあん

- ① かぼちゃは皮の部分を包丁でこそげる（おおまかでOK）
- ② 耐熱皿にキッチンペーパーで包んだかぼちゃをのせ、ラップをふんわりしてレンジする（600Wで3分）
- ③ ボウルに②を入れ、温かいうちにつぶし、塩・砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ④ こしあん、③のかぼちゃあんを8等分に分ける。  
ラップに1/8量のこしあん、かぼちゃあんをのせ、こしあんをかぼちゃあんを包むように丸める。  
これを8個分作る。

#### 求肥

- ① 耐熱容器に白玉粉・砂糖を入れ混ぜ、牛乳を少しずつ加えて、ダマが残らないように溶きのばす。
- ② ラップをふんわりとかけて電子レンジで加熱し（600Wで2分20秒）、一部が半透明のもち状になったら全体を混ぜる。
- ③ 再度ラップをふんわりとかけて、電子レンジで加熱し（600Wで2分20秒）、全体に透明感のある均一なもち状になったら全体を混ぜる。
- ④ バットに片栗粉の半量をふり求肥を移し、上から残りの片栗粉をふり、手で均一な厚みになるように広げる（15cm×15cmくらい）。粗熱が取れたら8等分にする。

#### 〈仕上げ〉

求肥をかぼちゃあんを包む。

\*お好みでチョコペンでかぼちゃオバケの顔をかいてもd(\*^\*)♪