

季節のおやつとして  
どうぞ

## お月見団子

### 【材料】4人分

・白玉粉	40g
・かぼちゃ	1/20個
・でん粉	大さじ2
・さとう	大さじ2
・しょうゆ	大さじ1
・水	80cc



### 【作り方】

- ① かぼちゃはゆでるか、蒸して熱いうちにつぶす。裏ごしすると口当たりがなめらかになります。
- ② 白玉粉、①をこねて、団子を作る。でん粉で固さを調整する。
- ③ ②を一口大に丸め、真ん中をへこませて、ゆでる。浮き上がってきたら冷水にとる。オーブントースターで焼いてもOK。
- ④ さとう、しょうゆ、水を煮てタシを作る。でん粉(分量外)でトロミをつけてもOK。
- ⑤ 団子にタシをからめる。