



かぼちゃまんじゅう

かぼちゃをたっぷり贅沢に使ったおまんじゅうです。
やさしい甘さでねっちもちもち食感がクセになるおいしさです。
子ども達も大好きであっという間に食べ終わっていました。
今回はホットケーキミックスを使った生地にかぼちゃを練り込んでいるので、
とてもつくりやすいレシピになっています。
ぜひご家庭でも作ってみてください♪



材料 4人分(子供8人分)

かぼちゃ 240g	無調整豆乳80g
ホットケーキミックス 120g	塩少々
バター 8g		
砂糖 16g		

作り方

1. かぼちゃはやわらかくなるまで茹でる又は蒸して皮を取り除き、つぶします。
2. 1.にバター・砂糖・塩・無調整豆乳を混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えさらに混ぜます。
※丸められるくらいのかたさになるよう豆乳の量を調整してください。
3. 2の生地を人数分に丸めます。
4. 蒸気の上上がった蒸し器で 15 分程蒸して下さい。

