

1個：約101kcal

かぼちゃ餅

[材 料 (10個分)]

かぼちゃ	100g
薄力粉	70g
白玉粉	大1
砂糖	30g
水	50~100cc
こしあん	200g
かぼちゃの種	飾り用
サラダ油	適量

[作り方]

- ①かぼちゃは皮を剥いて種を取り、3cm角に切り、耐熱容器に入れてラップをふんわりかけてやわらかくなるまでチンします。熱いうちにマッシュします。
- ②ボウルに薄力粉と白玉粉、砂糖と①を入れて全体がしっかりとまとまるように混ぜ合わせます。水を少しずつ加えてクレープ生地くらいのゆるさになるまで混ぜ合わせます。(ハンドミキサーなどを使うとムラなくなめらかな生地ができます)
- ③ホットプレートを140~150度くらいに温め、キッチンペーパーなどでサラダ油を薄くぬり、②を大さじ1半ほど平らにのばして(幅4cm×長さ15cmくらいのものを10枚)両面を焼きます。
- ④こしあんを10等分に分けて丸め、③で巻いて、巻き終わりを下にして皿に盛り付けます。かぼちゃの種をトッピングしてできあがり。

※かぼちゃの水分量で生地のできあがりがかかるので水で調節してください。

