

三秀団子

材料 (6人分)



白玉粉	150 g
カボチャ	25 g
ほうれん草	25 g
ゆであずき	お好みで
水	160 cc
ミント	適当

作り方

(1) カボチャをレンジで4分加熱する。カボチャをマッシュにする。ほうれん草をゆがき、すりばちでする。

(2) 白玉粉を50 g ずつ3つに分け、それぞれよく混ぜ合わせる。

(1つは、何も混ぜない白玉粉) カボチャとほうれん草をかげんしながら見、耳たぶぐらいのかたさになるまでよくこねる。

(3) ふっとうしたお湯の中に、丸めた団子を入れ、浮き上がったら取り出し、氷水につける。