



かぼちゃもち

《材料》 作りやすい分量

単位 (g)

油	3	(小さじ1)
かぼちゃ(正味)	300	
片栗粉	30	
干しぶどう	20	
A {	砂糖	5 (小さじ1強)
	しょうゆ	5 (小さじ1)
	水	50
{	片栗粉	1.5 (小さじ1/2)
	水	5 (小さじ1)



《作り方》

1. かぼちゃは適当な大きさに切り、茹でてつぶし、熱いうちに片栗粉を混ぜて練る。
2. 干しぶどうはお湯に漬けてやわらかくし、細かく切る。
3. 1に2を入れて混ぜて、小判型に形成し、フライパンに油をひき、焼く。
4. 鍋にAを入れる。煮立ったら水溶き片栗粉を入れとろみをつける。かぼちゃもちにかける。

