

# かぼちゃ羹



## <材料>

- かぼちゃ 200g (1/4 個)
- 豆乳 400g
- 粉寒天 3g
- 砂糖 50g (大さじ5強)
- 付け合せ お好みで

## <作り方>

- ①半量の豆乳と粉寒天を火にかけ、泡だて器で混ぜながら沸騰させる。  
(豆乳が焦げつきやすいので注意!)
- ②かぼちゃが柔らかくなるまで蒸す。
- ③蒸したかぼちゃと半量の豆乳をミキサーにかける。
- ④別の鍋を用意し、③に砂糖を入れ温める。
- ⑤①の鍋が沸騰したら④の鍋に入れよく混ぜる。
- ⑥型に流し、冷蔵庫に入れ固める。

☆③の工程で、ミキサーがない場合は、かぼちゃを潰した後に半量の豆乳を加え、泡だて器で混ぜると良いですよー。

☆かぼちゃの存在感を残すならかぼちゃをミキサーにかけすぎないのがおすすめです。