

しらたま *カラフル白玉ぜんざい*

ざいりょう (4人分)
~材料~

しらたまこ 白玉粉	60g	つぶ ■粒あん	40g
いちごジャム	30g	ぎゅうにゅう ■牛乳	100cc
みず 水	30g	バナナ	1/2本

~作り方~

1. ボウルに白玉粉、いちごジャムを入れる。そこに水を少しずつ加え、耳たぶくらいの固さになるまでこねる。好きな形に成型する(1人3個くらい)。
2. 鍋に湯を沸かし、団子を入れ、浮いてきたらさらに1分茹でて冷水にとり、水気をきる。
3. ■を混ぜ合わせる。バナナは皮をむき、輪切りにする。
4. 器に団子、バナナを盛り、■をかける。

かぼちゃパイ

ざいりょう (作りやすい分量: 6個分)
~材料~

かぼちゃ	250g	パイシート	2枚
さとう 砂糖	大さじ3強	と、たまご 溶き卵	1個
バター	20g		

つく、かた
~作り方~

1. かぼちゃは皮をむき、タネを取り、小さめに切る。耐熱皿に入れ、ラップをして、レンジで5分加熱する。かぼちゃが熱いうちに砂糖、バターを加え、混ぜ合わせる。
2. 冷凍庫から出してから5~10分くらいおいたパイシートをそれぞれ6等分に切る。
3. ②の半分にはフォークで穴をあけ、もう半分には3本ほど切り込みを入れる。
4. ③のフォークをあけたパイシートに①のかぼちゃペーストをのせる。
5. ④の上から切り込みを入れたパイシートを重ね、すべての端をフォークで押しとじる。クッキングシートをひいた天板にのせ、表面に溶いた卵液をぬる。
6. 200度に予熱したオーブンで20分焼く。

