

かぼちゃまんじゅう



材料 7個分

- ホットケーキミックス・・・1袋 (150g)
- ふかしたかぼちゃ・・・95g
- 牛乳・・・・・・・・・・大さじ3杯
- 油・・・・・・・・・・大さじ1/2杯
- こしあん・・・・・・・・・・70g (7等分する)

手順

1. かぼちゃの皮と種を除き、ラップで包んで、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する
2. ホットケーキミックスをボウルに入れ、①と牛乳、油を入れ捏ねる
3. ③を7等分し、同じく7等分して丸めたこしあんを包んでいく
4. 蒸し器で、15分程度蒸して、できあがり

※お月見まんじゅうとしていかがですか？