



材料

(12 個分)

かぼちゃの裏ごし…40g

無塩バター…30g

砂糖…25g

塩…少々

バナナスターチ…40g

かぼちゃの皮…適量

作り方

1. かぼちゃのワタと種を除き、少し厚めに皮をむいて(皮は水に浸けておく)耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジで6分程度かける。熱いうちに裏ごしをする。
2. 別のボウルにバターと砂糖、塩を入れ、泡立て器で混ぜる。1のかぼちゃを加えて混ぜる。
3. バナナスターチを加え、ゴムベラで混ぜる。
4. ラップで包み、30分冷蔵庫で休める。
5. オーブンの予熱を160℃にし、あたためておく。
6. 生地を12等分に分け、丸める。(2cm程度の大きさ)
7. 竹串で線を入れる。水に浸けておいたかぼちゃの皮を小さく三角に切り、上に刺す。オーブンシートを敷いて鉄板に並べ、160℃で20分焼く。