

「きよたスイーツレシピコンテスト」(子どもの部)

入賞

作品のタイトル	やわらかほうれん草大福
「きよたらしさ」をイメージした部分	もちに清田区のほうれん草を使っています。おじいさん・おばあさんが好きな大福にかぼちゃあんクリームチーズを入れて洋風にして若い人も子供も、みんなで楽しく食べられる大福にしました。
材 料 (4個分)	作 り 方
<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆでてつぶしたかぼちゃ 100g ・てん菜糖 10g ・牛乳 10CC <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白玉粉 110g ・てん菜糖 10g ・水 150CC ・ゆでたほうれん草の葉 20g ・水 10CC ・片くり粉 適量 ・クリームチーズ 32g 	<ol style="list-style-type: none"> ① ゆでてつぶしたかぼちゃに砂糖、牛乳を加えてかぼちゃあんを作ります。(砂糖はかぼちゃの甘みを見てふやしてもいいです かぼちゃの水分が少なければ牛乳を増やしてもいいです) ② あんは四等分しておく ③ クリームチーズはサイコロ状に切っておく ④ たい熱のボールにBを入れてよく混ぜる ⑤ ほうれん草の葉の部分を細かくきざんで水 10CCを加えてすりばちですりつぶす ⑥ すりつぶしたほうれん草を⑤に加えてさらに混ぜる ⑦ ラップをして電子レンジ600Wで1分加熱する ⑧ 取り出してへらでよく混ぜる ⑨ 更に600Wで1分30秒加熱してへらで混ぜてなめらかなもちにする ⑩ 片栗粉をひいたバットにもちをのせて四等分にする ⑪ クリームチーズをかぼちゃあんであんをもちで包んで片栗粉をまぶして出来上がり

