



## さつまいも・かぼちゃレシピ

# 望郷のあんみつ

### 材料(2人分)

かぼちゃ(正味)……20g  
だんご粉……大さじ1弱(8g)  
紫いも(正味)……20g  
だんご粉……大さじ1弱(8g)  
だんご粉……大さじ2強(20g)  
そば粉……大さじ1強(10g)  
だんご粉……大さじ1強(10g)  
山芋(すりおろし)……小さじ1/2  
小豆あん……60g  
黒みつ……30g  
きなこ……大さじ2(10g)  
抹茶……小さじ1/2弱

### 作り方

- ① 器の底に黒みつをしき、きなこを振りかけておく。
- ② 4種類のだんごを作る。かぼちゃ、紫いもはゆでるか、電子レンジにかけて柔らかくし、それぞれだんご粉と水を適宜加えて、まとめる。
- ③ 何も混ぜないだんご粉だけのものも作る。
- ④ そば粉とだんご粉、おろした山芋を混ぜてまとめる。
- ⑤ ②、③、④の4色のだんごとそれぞれ6等分にし、丸めて茹でる。
- ⑥ 茹であがったら、ザルにあげて水気をきる。
- ⑦ あんを山のような三角錐に形作り、①の中央に置き、抹茶を茶こしでふりかける。
- ⑧ ⑥の4色のだんごを⑦のまわりに散らす。