

お月見団子

スチーマーモード



●材料< 20個分 >

【生地】

| | |
|-----|-------|
| 上新粉 | 150 g |
| お湯 | 150 g |

【黄色いお月見】

| | |
|--------------|-------|
| 上新粉 | 110 g |
| 熱湯 | 80 g |
| 南瓜（蒸して潰したもの） | 60 g |
| 砂糖 | 20 g |



黄色い団子

●作り方

- ① ボールに上新粉を入れ、熱湯をそそぐ
- ② 耳たぶの固さになるまで練る
- ③ 一口大にまるめる
- ④ 穴あきホテルパンにオープンシートをしき、③を並べる
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ⑥ 取りだしたら少し風にあてる
- ⑦ 器に盛り付けて提供する

※南瓜は砂糖を加えペースト状にする。

上新粉と南瓜をボールに入れ、熱湯を加える



加熱前



加熱後

●機器設定

| モード | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品 |
|------------|------|------|----|----|-------------|
| 1 スチーマーモード | 98℃ | 10分 | — | 中 | 1/1穴あきホテルパン |



取り出してすぐに、うちわ等で仰いで風をあてると表面に照りができます。
水を加えて練ると団子が固くなりますので必ず熱湯を加えて下さい。