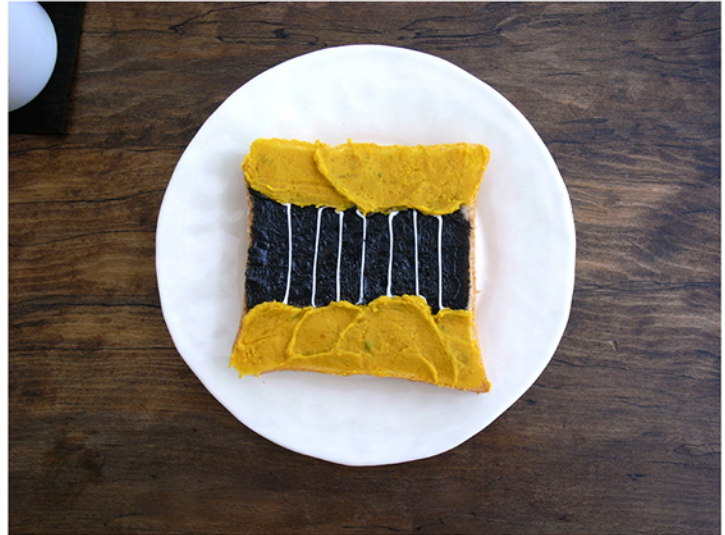


yellow

甘いかぼちゃペースト

- ・かぼちゃペースト
- ・黒ごまペースト
- ・ホワイトチョコペン(製菓用)



甘いかぼちゃペーストレシピ

● 材料 (ジャム瓶1瓶分)

- ・かぼちゃ 140g
- ・砂糖 大さじ2
- ・水 80cc
- ・生クリーム 小さじ1

※シナモンが好きな方はシナモン1ふり

● 作り方

- ① 水と砂糖を小鍋に入れて沸騰させ火を止め、生クリームを入れ混ぜる
- ② 皮を取り除いたかぼちゃを小さめに切り、竹串がスッと通るまで蒸す (レンジ等で火を通してよい)
- ③ ①と②を一緒にフードプロセッサーかミキサー等にかけて、滑らかにする

● ひとこと

このレシピは優しい甘さです。かぼちゃによって甘みが違うのでお好みで加減してください。

*ハッシュタグをつけて twitter、Instagram に投稿しよう！ #おうちこらぼらぼ #AbstractButter

*このプログラムは、2018年に当センターで実施した益永梢子ワークショップ「Abstract Butter」を、家で楽しめるようにアレンジしたものです。
SNSに投稿された様子は作家や当センターの広報資料として使用する場合があります。