



女性部 藤里支部 中通り地区

# ずんだあんの白玉もち



## ■材料 (20個分) .....

- (A) 白玉粉.....200g  
 絹ごし豆腐...300g (1丁)  
 枝豆(薄皮付)...150g程度(茹でてサヤから取った状態)  
 (B) 砂糖.....45g  
 塩.....ひとつまみ

## ■作り方.....

- (1)ボウルで(A)を混ぜあわせてから、一口大の球状に形を整える。
- (2)鍋でお湯を沸かした後、(1)を入れて浮いてきたら、さらに3分程茹でる。
- (3)茹で上がったたら氷水に取り、冷ましたらザルに上げて水気を切る。
- (4)フードプロセッサーに(B)を入れて攪拌する。
- (5)白玉もちをお皿に盛りつけたあと、ずんだあんを上のにせて完成。

## ■ポイント.....

ずんだあんの枝豆はお好みの粗さに調整してお楽しみください。

## ■材料 (4~5人分).....

- |     |             |     |                |
|-----|-------------|-----|----------------|
| (A) | ホットケーキ      | (A) | 牛乳...200cc     |
|     | ミックス...200g |     | レーズン...適量      |
|     | 卵...1個      |     | カボチャ...300g    |
|     | 砂糖...大さじ2   |     | (先に茹でて、つぶした状態) |
|     | 塩...ひとつまみ   |     | サラダ油...適量      |
|     | サラダ油...大さじ1 |     |                |

## ■作り方.....

- (1)ボウルに(A)を入れて、よくかき混ぜる。
- (2)フライパンに多めのサラダ油をひいて、(1)を入れて片面に焼き色がつくまで蓋をして弱火で焼く。
- (3)焼き色がついたらひっくり返して、蓋をして蒸し焼きにする。
- (4)竹串を刺して生地の状態を確認したら、適当な大きさに切って完成。

## ■ポイント.....

牛乳はカボチャの水分量に応じて調整してください。フライパンは卵焼き用の四角いフライパンがオススメ

# かぼちゃのパンケーキ



参加者募集!

組合員、地域住民のみなさまへ

~今回のメニューは「どら焼き」と「ピクルス」(予定)~

◎参加費 500円  
 ◎持ち物  
 エプロン・三角巾

# エコープ商品を使って 料理をしてみませんか?

どなたでも参加できます。  
 ご近所・お友達を誘い合って  
 是非ともご参加下さい。



先着8名様

日時 9月28日(水) 10:00~12:00予定

場所 JAあきた白神本店2階 多目的室

お申込み先 JAあきた白神生活課  
 ☎ 0185-74-8348

お申込みメ切 令和4年9月22日(木)

白神山地を背に営む農業と生活の応援団

JA広報しらかみ

発行日: 令和4年9月15日 発行: あきた白神農業協同組合 編集: 企画管理部企画管理課  
 〒016-0102 秋田県能代市字一本木47番地 TEL 0185-58-3000 FAX 0185-58-2002  
 Eメールアドレス jaakitashirakami@shirakami.or.jp  
 ホームページ http://akita-shirakami.jp  
 印刷: (株)全農ビジネスサポート秋田支店