

ぼろたんのペースト

材 料

- * ぼろたん(生栗) 500g
- * 砂糖 適量
- * 水 150cc



作 り 方

ぼろたんに切れ目を入れ、沸騰した鍋で3分間茹でてざるにあげ、熱いうちに皮をむく。(やけどに注意)
皮をむいたぼろたんの重さを計り、15~20%程度の砂糖を用意する。
小鍋にぼろたん、砂糖、水を入れマッシャーなど(ブレンダーを使っててもよい)で、ぼろたんをつぶし、全体がほどよく混ざったら弱火で5分程度加熱をしながらよく練る。
ぼろたんがなめらかになったら、熱いうちに裏ごしをして完成。

ポイント

- ・皮むきや裏ごしなどの作業は、ぼろたんが熱いうちに手早く行います。(さめてしまうと、実が崩れにくくなってしまいます。)
- ・ペーストは、そのまま茶巾にしたり、プリンやケーキのクリームなど、いろいろつかえます。