色どり栗さつま大福

材料

＊ぽろたん（生栗）・・・・・・・・・・10個
＊さつまいも・・・・・・・・・・・・100g
＊白玉粉・・・・・・・・・・・・・・35g
＊抹茶・・・・・・・・・・・・・大さじ1
＊ココアパウダー・・・・・・・・・大さじ1
＊三温糖・・・・・・・・・・・・・お好み
＊お湯・・・・・・・・・・・・・・適量
＊塩・・・・・・・・・・・・・・・お好み

作り方

① 蒸し器で数分蒸して皮をむいたぽろたんをだまがなくなるまでつぶす。
さつまいもはふかしてから、同様につぶす。

② 白玉粉を２等分にしてココア用、抹茶用に分けてすこしずつ水を加えて混ぜる。（水の入れすぎに注意する。）

③ ぽろたんとさつまいもを混ぜて丸くしておく。

④ ③に②を包む。

⑤ お湯に入れ浮き上がったら冷水で冷ます。

⑥ 水分を切り、皿にのせてココア、抹茶を上からふりかける。