

# 栗きんとん

## 材 料

- \* ぼろたん(生栗) . . . . . 500g
- \* 砂糖 . . . . . 100g

## 作り方

ぼろたんに切れ目を入れて、10分程度蒸す。

おにかわ、渋皮を取る。

ぼろたんが柔らかくなるまで、蒸し器で20分程度蒸す。

温かいうちにぼろたんを取り出し、ボールの中でつぶして砂糖を加える。

ラップや布巾で形を整える。