

5. クリープ豆餡カフェ皮巻き

●材料（6人分）

- 〔 ホットケーキミックス……150g
- コーヒー(濃いめ)……120～130ml
- 卵……………1個分
- 黒ごま……………大さじ3
- いちご……………6粒
- A〔 クリープ……………大さじ5
- 白花豆の甘煮……………1袋
- サラダ油
- ビニール袋



●作り方

- 1 Aの豆をビニール袋の中で潰し、クリープを混ぜ合わせてあんを作る。
- 2 ボールにホットケーキミックスとコーヒーを加えて混ぜる。そこへ溶いておいた卵と黒ごまを加えて混ぜる。
- 3 フライパンに薄く油をひき、直径14cm位のカフェ皮を6枚焼く。
- 4 ③を半分に切り、②のあんを中央に絞り、畳み込むように包む。

6. かぼちゃのおやき

●材料（6個分）

- かぼちゃ……………200g
- 片栗粉……………30～40g
- 黒ごま……………少々
- こしあん……………120g

●作り方

- 1 皮をむいたかぼちゃを適当な大きさに切り、柔らかくなるまで茹でる。
- 2 かぼちゃは熱いうちにつぶして、片栗粉を混ぜて6つにわける。
- 3 こしあんを6つに丸めて、②のかぼちゃでこしあんを包む。
- 4 黒ごまを片面につけて、フッ素加工のフライパンで両面をこんがり焼く。

*かぼちゃの水分によって片栗粉は調整してください。

*あんこを入れないときは、みたらし団子のタレをかけて食べても美味しいです。

