



## カルカンのかぼす・レモン風味

松浦 佳苗子

つくね芋	187.5 g
グラニュー糖	375 g
水	169 ~ 188 g
米粉	225 g
卵黄（ぬのごし）	1 っ
かぼすの皮	3 g
レモンの皮	3 g

1. 芋をすりおろし、十分に攪拌する。（15分以上）  
その後、グラニュー糖を4回に分けながら攪拌する。
2. 水を少しずつ加え、とろとろにする。  
とろとろになったら、卵黄を加える。
3. 米粉を3回ほどに分けてさっと混ぜ、その後、細いせん切りにしたかぼすの皮とレモンの皮を入れ、均等になるまで混ぜる。
4. できた生地をクッキングペーパーを敷いた型に流し、蒸し器で45分間蒸す。（15分ほどは中火、残りは強火）
5. 最後にせん切りにしたかぼすの皮とレモンの皮をのせて完成。