



「野菜・おやつ」

■材料

かぼちゃ 4分の1コ
 ホイップクリーム
 シナモンパウダー
 ●トッピング
 スターシュガー
 チップ類
 ◆面白そうなトッピング、ガンガン使おう。

♥作り方

かぼちゃを好きな大きさに切って
 (4~6等分くらいがいいかも)
 なべに皮を下にして入れ、ひたひたの
 水と塩を少々入れて火にかける。
 沸騰したら弱火にし、再び
 沸騰させないようにして
 15分くらい煮る。
 竹串がとおれば完成。
 ◆なべから上げ、水を切り
 冷えたらトッピング!

「かぼちゃって、
 煮るだけで
 ケーキみたいに
 楽しめるね。」

それに、
 つぶせば
 形は思いの
 ままよね!



ホイップ
 クリーム

