

炭酸まんじゅう

1 材料 (24 個分)

【皮】小麦粉 (さとのそら) 500g

手粉 200g 程度

砂糖 200g

A — {
卵 1 個
牛乳 200cc
重曹 15g
ベーキングパウダー 20g

【具：あんこ】あんこ 1kg (約 40g × 24 個 1kg)

【具：茄子味噌あん】

茄子 6 ~ 7 本 (あまり太くないもの)

B — {
味噌 200g
砂糖 200g
すりごま大さじ 4 ~ 5

2 作り方

小麦粉と砂糖はふるいで振って、よく混ぜる。

A をミキサーに入れてよく混ぜる。

の中に を入れてさっくり混ぜる。

手粉を広げたバットに の生地をのせ、手粉をつけて折りたたむようにして、ひとまとめにしたらラップをして 20 ~ 30 分寝かせる。

あんこを 40g 位ずつに丸めておく。

の生地を分割し、よく丸めその生地を平らにしてあんこをのせしだい丸めていく。

の丸めたものを蒸気のあがった蒸し器の中に入れ 15 分位蒸す。

茄子味噌あん

茄子は 5mm ~ 7mm の輪切りにする。

B をよくまぜて、作る直前に茄子に挟む。

あんこの代わりに生地のにのせ丸める。