

いがまんじゅう

1 材料（25個分）

もち米	500g	前日にささげを煮て、煮汁と分ける。冷め
ささげ	35g	た煮汁に洗ったもち米をひたしておく。
卵	1個	ささげは沸騰した湯の中に入れ再び沸騰して5～6分煮る。 (空気に良く触れるように冷ますと色よくなる。)
A { 砂糖	260g～280g	
牛乳又は水	180cc～200cc	
炭酸	10g	
ベーキングパウダー	7.5g	
小麦粉（ふるいでよく振っておく）	500g	
あんこ	800g	
手粉	100g程度	

2 作り方（まんじゅう）

- ① 卵をよく溶きほぐす。
- ② Aをよく混ぜ合わせ、①の卵と一緒にしておく。
- ③ 小麦粉の中へ②を入れ、良くかき混ぜる。
- ④ 手粉をふり、その上に③のこねた生地を乗せ、ひとまとめにしたら、ラップかナイロンの袋に入れ、20分位生地をねかせる。
- ⑤ あんこを30g位ずつに丸めておく。（25個にわけ）
- ⑥ ④の生地を40gの大きさにちぎり、よく丸めその生地を平らにし、あんこを乗せしだいに丸めていく。
- ⑦ ⑥の丸めたものを蒸気のあがった蒸し器の中に入れる。（大きく膨らむので、間隔をあけて）15分位蒸す。（時間が長すぎると、破裂するので気をつける。）

（赤飯）

- ① 水切りしたもち米とささげを混ぜて蒸す。
- ② 蒸気が上がって約25分。打ち水をして、さらに10分蒸す。
- ③ ボールにあける。

最後に蒸し上がったまんじゅうに、赤飯をつけて出来上がり。

両方が温かいうちにつける