



## 手作り黒糖まんじゅう

ご家庭でもお楽しみ頂けます♪

材料(10個分)

薄力粉	75g
黒糖	30g
上白糖	25g
水	25ml
水あめ	5g
しょうゆ	小さじ1
重曹	2g
あずき(粒)	250g
薄力粉(手粉)	適量



- ①耐熱の器に黒糖、上白糖、水を合わせて混ぜる
- ②ラップをしてレンジで30秒加熱し、茶こしでこす
- ③水あめを加えてよく混ぜ、そのまま冷まし、しょうゆを加えて混ぜる
- ④③に水、小さじ二分の一で溶いた重曹を加え混ぜる
- ⑤薄力粉も加えて、木べらで混ぜる(粉けがなくなる程度に混ぜる)
- ⑦ラップをかけて(夏季は冷蔵庫で)20分ほど休ませる
- ⑧薄力粉を敷いたバットに生地をあげ、耳たぶくらいのやわらかさにまとめる10等分にする
- ⑨平らにのばし、はけで粉を払い、あんをのせる
- ⑩生地であんを包み、閉じた口を下にして形を整える余分な粉をはけで払う
- ⑪蒸し器にクッキングシートをしき、水で霧を吹く
- ⑫間隔をあけて並べ、全体に霧を吹く
- ⑬強火で10~12分蒸す 蒸している間に露が落ちないようにふたにふきんをかける
- ⑭蒸せたら、手に水をつけて取り出し、粗熱をとり冷めきらないうちにラップで包む

