

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	15g

【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

- ① 小麦粉と砂糖はふるいで振って、よく混ぜる。
- ② Aをミキサーに入れてよく混ぜる。
- ③ ①の中に②を入れてさっくり混ぜる。
- ④ 手粉を広げたバットに③の生地を乗せ、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。
- ⑤ あんこを40g位ずつに丸めておく。
- ⑥ ④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乗せしだいに丸めていく。
- ⑦ ⑥の丸めたものを蒸気があがった蒸し器の中に入れ15分位蒸す。

※ 茄子味噌あん

- ① 茄子は5mm～7mmの輪切りにする。
- ② Bをよくまぜて、作る直前に茄子に挟む。
- ③ あんこの代わりに生地に乗せ丸める。