

炭酸まんじゅう

1 材料(24個分)

【皮】小麦粉	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の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。