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

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１㎝位の輪切りにする。

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。