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の生地をのせ、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のせしだい丸めていく。

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５㎜～７㎜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のせ丸める。