『炭酸まんじゅう』

材　料

【皮】６０個分

・小麦粉（さとのそら）１kg
・手粉３００g程度
・砂糖４００g
・A
  - 卵２個
  - 牛乳４００cc
  - 重曹３０g
  - ベーキングパウダー４０g

【具：あんこ】３０個分

・あんこ１kg（約３３ｇ×３０個≒１kg）

【具：茄子味噌あん】３０個分

・茄子７～８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

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３３g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等をのせ丸めていく。
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。
⑧　蒸し終わったら蒸し器から取り出し、うちわであおぐ。

【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（のせる）。
③　あんこの代わりに生地にのせ丸める。