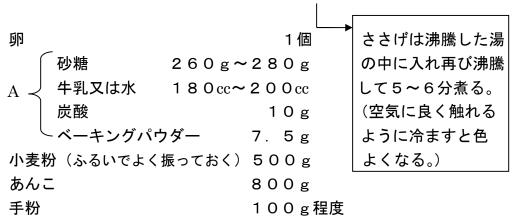
いがまんじゅう

1 材料(25個分)

もち米500g前日にささげを煮て、煮汁と分ける。冷めささげ35gた煮汁に洗ったもち米をひたしておく。



2 作り方(まんじゅう)

- ① 卵をよく溶きほぐす。
- ② A をよく混ぜ合わせ、①の卵と一緒にしておく。
- ③ 小麦粉の中へ②を入れ、良くかき混ぜる。
- ④ 手粉をふり、その上に③のこねた生地を乗せ、ひとまとめにしたら、 ラップかナイロンの袋に入れ、20分位生地をねかせる。
- ⑤ あんこを30g位ずつに丸めておく。(25個にわける)
- ⑥ ④の生地を40gの大きさにちぎり、よく丸めその生地を平らにし、 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る。(大きく膨らむので、間隔をあけて) 15分位蒸す。(時間が長すぎると、破裂するので気をつける。)

(赤飯)

- ① 水切りしたもち米とささげを混ぜて蒸す。
- ② 蒸気が上がって約25分。打ち水をして、さらに10分蒸す。
- ボールにあける。

最後に蒸し上がったまんじゅうに、赤飯をつけて出来上がり。 両方が温かいうちにつける