

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1cm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。