

『炭酸まんじゅう』

材 料

【皮】 5 2 個分

- ・小麦粉（あやひかり） 1 kg
- ・手粉 3 0 0 g程度
- ・砂糖 4 0 0 g
- ・ A
 - 卵 2 個
 - 牛乳 4 0 0 cc
 - 重曹 3 0 g
 - ベーキングパウダー 4 0 g

【具：あんこ】 3 0 個分

- ・あんこ 1 kg（約 3 3 g × 3 0 個 ÷ 1 kg）

【具：茄子味噌あん】 2 2 個分

- ・茄子 6 ～ 7 本（あまり太くないもの）
- ・ B
 - 味噌 2 0 0 g
 - 砂糖 2 0 0 g
 - 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2 0 ～ 3 0 分寝かせる。
- ⑤ あんこを3 3 g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1 5 分位蒸す。

【茄子味噌あん】

- ① 茄子は1 cm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のにのせ丸める。