

『炭酸まんじゅう』

材 料

【皮】 60個分

- ・小麦粉（さとのそら） 1 kg
- ・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 1 kg（約 33g × 30個 ÷ 1 kg）

【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（のせる）。
- ③ あんこの代わりに生地のにせ丸める。