ZUSHI KAISEI COOKING

男子校ごはん

饅　頭

材料（8 個分）

生地

- 薄力粉 …… 100 g
- ベーキングパウダー …… 3 g
- 砂糖 …… 50 g
- 熱湯 …… 40 ml

あずきあん

- あずきあん …… 160 g

つくりかた

① あずきあんを８個に丸める。
② 小麦粉・ベーキングパウダーを混ぜ、２回ふるう。
③ 砂糖を湯で溶かす。(湯の量が正確でないと、手についてまとまらない)
④ ②の粉に③の湯を入れ、熱いので菜箸で手早く混ぜ、触れるようになったら、
なめらかになるまで手で混ぜて、８等分に丸める。
⑤ 手のひらの上で生地を平らにし、あんを包んで丸くする。
⑥ 蒸し器に並べ、蒸し器の蓋に布巾をして約１０分蒸す。