

上用(薯蕷)まんじゅうの作り方

●材料● (一人分 42g《皮 14g. 餡 28g》×10 個)

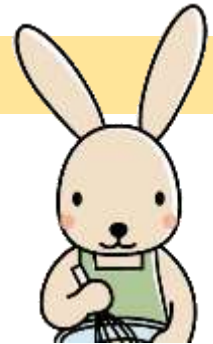
薯蕷の華	40g
水	88g
上白糖	258g
上用粉	168g
イスパタ	1.3g
上赤煉り餡(10 個分)	280g
	(300g)
上新粉	適量



●作り方●

《下準備》

- ◎アルミバットに霧吹きして、上新粉をふるう
- ◎餡を30gに丸めておく
- ◎蒸し器の布は少し多めにぬらしておく



- ① ボウルに薯蕷の華と水を入れてホイッパーで混ぜる (山芋をすった感じになる)
- ② 別のボウルに砂糖と上用粉を入れて混ぜておく
- ③ ②のボウルに①を入れて、手でそっと捏ね合わせる
- ④ ③の生地を、上新粉をふったバットの上に乗せ、上新粉をまぶす。
- ⑤ 別のバットに上新粉をふるい、生地を40gずつはかる。
- ⑥ 40gにはかった生地を、3等分にし、手粉をつけて餡を包む
- ⑦ 蒸し器のお湯が沸騰してから、火にかけ蒸気が上がってから15分蒸す。
- ⑧ 蒸し上がったたら、手に油をつけて取り出す。