



小麦まんじゅう

＼ どのようなときに作る料理ですか？ ／

むかし七夕のときのお団子としてお供用に作ったり、子どものおやつにと、おばあちゃんたちが重曹を使って膨らませた小麦まんじゅうです。小麦粉を使うので翌日には固くなりますが、表面を焼くとクッキーみたいな食感になり、この食べ方も楽しみでした。



材料 作りやすい分量 25個分
(直径6~7cmくらいのもの)

小麦粉 (薄力粉/津山のほほえみ)	500g
砂糖	75g
重曹	10g
卵	2.5個
酒	35cc
水	60cc
あん	750g



作り方

- 1 小麦粉と重曹を合わせよくふるう。この中に砂糖を加えてよく混ぜる。
- 2 ①の中に溶き卵、酒を加えよく練る。さらに水を少しずつ加え、耳たぶくらいのやわらかさになるまで、よくこねて、一塊にする。
- 3 固く絞ったぬれ布巾で②を包み、約30分ねかせる。
- 4 あんは25個に丸めておく。
- 5 生地を25個に分けて、中心にあんを入れるむ。
- 6 蒸気の上上がった蒸し器に敷布を敷き⑤を入れる。約15分蒸す。

Point

調理のワンポイント

- 小麦粉と重曹を合わせてよくふるいにかけること。
- 耳たぶくらいの柔らかさになったら、30分寝かせること。