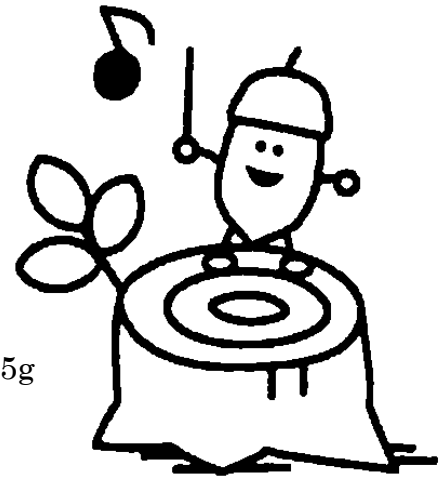


親子クッキング

鬼蒸しまんじゅう



材料：（約 20 個分）

薄力粉 200g さつま芋 300g ベーキングパウダー 5g

砂糖 60g 塩 1g 水 100 cc

作り方：さつま芋を皮のついたまま、1 cm 角くらいに切り、あく抜きのため水につけておく。ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、混ぜ合わせる。ざるにあけ、水を切ったさつま芋をボウルに入れ、粉をまぶす。塩水を加え、生地がまとまるまでこねる。小さく丸めてクッキングシートに乗せる。蒸し器に入れ、15 分蒸してでき上がり。

ほっかほかの鬼蒸しまんじゅう。ごつごつとび出たイモが、まるで鬼の角のようだと、この名前がついたそうです。

ひつつみにひきつづき、今回も包丁を使っています。ひつつみの生地よりも固いさつま芋を切るので、前回よりも難しくなっています。

