

懐かしい美味しさ
炭酸まんじゅう

材料（20個分）

小麦粉 500g
ベーキングパウダー 5g
重曹 10g
卵 1個
牛乳 100cc
水 100cc
砂糖 150g

あんこ 1kg



◆作り方◆

- ① 卵と牛乳、砂糖、水を泡だて器でよくかき混ぜておく。
- ② よく混ぜたら、ベーキングパウダー・重曹を加えて泡だて器でよく混ぜる。
- ③ ふるった粉に②を加えてこねていく。
- ④ 台の上に粉をまいて、③の生地を置き、上から粉をかける。（生地以外の粉は分量外）
- ⑤ あんこは1個 40～45gくらいに丸めておく。
- ⑥ 皮は1個 50g程度にし、手に粉（分量外）を付けながら平らに伸ばす。
- ⑦ 皮にあんを包み、型を整えていく。
- ⑧ 蒸気のあがった蒸し器にまんじゅうをくっつかないように離して並べ、15分くらい蒸す。（1.5～2倍くらいに膨れ上がります）

⑤あんこを丸めておく

⑥粉をつけながら皮生地を丸める



⑦あんを包む

蒸し器がないときは…レンジで作れます♪

行程②のときに、ベーキングパウダーを5gさらに足す。（ベーキングパウダー：重曹=1：1にします。）

行程⑦のときに、成形したまんじゅうにまんべんなく粉を振って、べたつきのあるところがないように注意しましょう。

行程⑧のときに、ラップの上に乗せ、上からふんわりラップをかぶせて600wで3分程度加熱します。時間は仕上がり次第で調節してください。

