

Recipe

さつまいもあんの
ナイトメア風
上用まんじゅう



材料 (101個分)

・やまといも ... 40g
・上白糖 ... 80g
・上新粉 ... 50g

(中あん)

・白あん ... 150g
・さつまいも ... 100g (正味)
・上白糖 ... 10g

飾り
り

・黒ごま ... 20つづ
・金串 ... 1本

((下準備))

- ・さつまいもはむいて皮をむき裏ごししておく
- ・やまといもをおろし金でおろしておく
- ・上白糖、上新粉をほろりにかけておく、上白糖はざるでもOK
- ・蒸し器に水を入れフタをして蒸気をとめておく



① ボウルに白あん
さつまいも、上白糖
を入れ金串が
まざるようにすり
ませる。



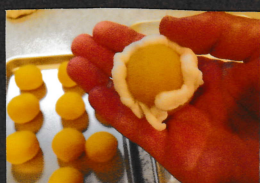
② 別のボウルにすり
やまといもを入れ
上白糖を4~5回に
分けてかき混ぜる。入れる
都度よく混ぜ合わせる。



③ 上新粉を入れた
ボウルに②を入れ
押しつつながら
米粉を生地になぜ
込んでいく



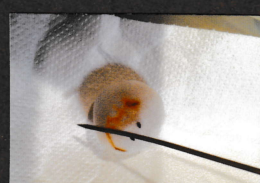
④ ①を1個 25gずつ10個つくる
②を1個 15gずつ10個つくる。
③はひつつかたにように
片栗粉をバットに敷く
(分量外)



⑤ 中あんを生地に
つつんでいく。



⑥ 蒸し器に
まんじゅうを入れ
10分間強火で
蒸す。



⑦ 金串リッパをさす。
目の部分に黒ごまをのり。
金串を火であぶり
まんじゅうの表面を
炙りつけておく。



まんじゅうの下に
キッチンペーパーを
敷き、たにはほくきんを
かぶせておく。