

酒まんじゅう



◎酒まんじゅう

材料（10個分）

小麦粉	380g	牛乳	120cc
ベーキングパウダー	13g	練りあん玉	10個
手作り甘酒	50cc		

作り方

1. 小麦粉にベーキングパウダーを入れて、3～4回ふるう。
2. 牛乳に甘酒を入れ、ミキサーにかける。（舌触りを良くする）
3. 1に2を入れて耳たぶくらいの柔らかさによくこねる。
（30分程ねかせるとしっとりとした生地になる）
4. あんをくるんで、15分くらい（中～弱火で）蒸す。
（あんを入れ、丸めてから濡れ布巾を被せて15分ほどねかせるとふっくらしたものになる）