

利久まんじゅう



材料(12個分)

- ・小麦粉……………100g
- ・黒粉砂糖……60g
- ・水……………40cc
- ・重曹……………小さじ2/3
- ・水……………小さじ1
- ・こしあん……………120g

1
餡は12個に丸めておく。小麦粉はふるっておく。



2
黒粉砂糖は水を加えて煮溶かし、濾して冷やしておく。

【ポイント】
黒粉砂糖がなければ、固まったものでもよい。

3
重曹を水で溶いて、3に加え、次に小麦粉を加えて混ぜ、耳たぶくらいの硬さにする。これを12個に丸めて、掌で伸して餡を包み、腰高に丸める。



4
蒸し器に濡れ布巾を敷き、間隔をあけて並べ、強火で10~20分蒸す。蒸しあがったら、あおいてつやを出し、器に盛る。

