

かぼちゃまんじゅう

○ 伝承料理のいわれ

夏に、かぼちゃができた時に作ります。皮が黄色くきれいですので、家族や近所の方に好評です。

< 材 料 > 28個分

小麦粉（薄力粉）	500g
かぼちゃ（皮をむいた物）	250g
重曹	4g
ベーキングパウダー	21g
卵	30g～60g
牛乳	100cc
砂糖	50g
塩	少々
オリーブオイル	大さじ1杯
手粉	100g
あんこ	700g

< 作り方 >

- 1 あんこを25gずつ丸める。
- 2 かぼちゃを水150ccで煮る。煮あがったら冷まして卵、牛乳、砂糖、塩を入れミキサーにかける。
- 3 小麦粉、重曹、ベーキングパウダーを混ぜ合わせて丁寧にふるいで3回ふるう。
- 4 3の中に2（ミキサーにかぼちゃが着いているので水100ccを入れてきれいに取る）とオリーブオイルを入れて耳たぶ位にこねる。（田舎まんじゅうよりも硬くこねる。）
- 5 せいろにぬれ布巾を敷き4を40gずつ計り、あんこを包み口を下にして間隔をあけて並べる。釜に蒸気があがったら、せいろをのせ14分蒸す。蒸し上がったらいちわで仰ぎ、まんじゅうをセロファンで包む。

