

献立名 (もちむぎ味噌まんじゅう)

ほんのり味噌味のする手作りならではのまんじゅうです。



<材料>

大きめ 12 個分

もちむぎ粉	200g	<かぼちゃ餡>	
砂糖	80g	かぼちゃ	200g
重曹	小さじ1	砂糖	30g
味噌	50~60g	スキムミルク	大さじ2
水	100cc	バター	10g

<作り方>

1. かぼちゃは茹でて水気を飛ばし、砂糖・バター・スキムミルクを加えて餡を作り、適当な大きさに丸める。
2. 味噌と水を混ぜ合わせる。
3. ボウルにもちむぎ粉・砂糖・重曹を入れて混ぜ合わせる。
4. ③に②を入れて、生地がなめらかになるまでよく捏ねる。
5. 生地を12等分に分け、①の餡を包む。
6. 蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で10分蒸す。