



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「 ~ 秋の和菓子! ~ 」

2000年10月放映分レシピ

栗まんじゅう

材 料(4人分)

卵・・・30g
 砂糖・・・50g
 水あめ・・・小1
 白あん・・・20g
 牛乳・・・小2
 薄力粉・・・90g
 強力粉・・・20g
 ベーキングパウダー・・・小1/2
 白あん・・・200g
 栗甘露煮・・・30g
 卵黄・・・1個
 みりん・・・小2

作 り 方

ボールに卵を入れ、砂糖を加えて十分混ぜてから、砂糖を溶かし、さらに水飴を加えて混ぜる。

次に白あんを3回に分けて に加え、よく混ぜてから滑らかにし、牛乳も加えて混ぜ合わせる。

薄力粉・強力粉・ベーキングパウダーを一緒に合わせ、2回ふるって、 の中に加え、練らないようにサクリと混ぜてまとめ、ラップに包んで1~2時間(冷蔵庫)で休ませる。

白あんと栗甘露煮のみじん切りをよく混ぜあわせて、10個に分けて丸めておく。

バットに打ち粉をふり、この上で の種を10個に分け、丸めたあんを包み、栗まんじゅうの形に整える。

卵黄にみりんを加えて混ぜ、つや出し用のぬり黄身を作る。

をバットに並べ、上面に のぬり黄身を刷毛で丁寧に塗る。

が半乾きになってきたら、天板にクッキングペーパーを敷いて並べ、もう一度ぬり黄身を塗る。刷毛は同じ方向へ動かすこと。

オーブンで190 ・15~20分で色よく焼き上げる。

じょうよまんじゅう

材 料(10人分)

上用の友・・・15g
 水・・・20g
 砂糖(上用)・・・55g
 上用粉・・・35g
 あずきこしあん・・・120g

作 り 方

ボールに上用の友と水を入れ、木ベラでよく練る。

砂糖を少しずつ分けて入れ、そのたびによく練る。(3~4回)

上用粉を入れて混ぜ、生地を作る。6等分する。

あんを6個分に丸め、 の生地でくるむ。腰高に形付ける。

蒸し器にクッキングシートを敷いておく。露取りの布巾をかけて、強火の蒸気で15分蒸す。

蒸し器より取り出す時は、手水をつけて1個ずつ取り出す。 完成!