

あんこ焼きまんじゅう



栗入り レシピ

やろうとした理由・良さ

甘すぎず苦くなりすぎず、食べやすくするためにはどうすれば良いかを考えました。

栗とあんこなら昔からあるからお年寄りも食べやすく、栗はケーキのモンブランとして知られているから若い人にも食べやすいと考えました。

材料 [生地]

・中力粉	225 g
・ドライイースト	4.5 g
・コンデンスミルク	7.5 g
・塩	2.25 g
・炭酸水	160 g



材料 [栗あん・味噌だれ]

・こしあん	0.5パック
・栗	3個
・醤油	大さじ1 1/2
・みりん	大さじ1 1/2
・味噌	5 g
・砂糖	22.5 g



作り方 (生地)

- 1、中力粉、ドライイースト、コンデンスミルク、塩を、ボールに入れて混ぜる。
- 2、炭酸水を加えてよく混ぜる。
- 3、生地を丸めボールにラップ。
- 4、寝かせる。(1時間)



作り方 (栗あんこ)

- 1、栗を手で細かくつぶしあんこに混ぜる。



作り方 (味噌だれ)

- 1、醤油、みりん、味噌、砂糖を鍋に入れ火をかける。
- 2、とろみがいたらすぐに火を消す。すぐに火を消さないと蒸発してたれが少なくなってしまう



作り方 (仕上げ)

- 1、ガスを抜き8等分する。
- 2、生地にあんこを入れ丸める。
- 3、蒸し器に入れて20分蒸す。
- 4、グリルで味噌だれをつける。
- 5、グリルで焼き色をつける。
- 6、栗をまぶす。



あんこ焼きまんじゅう



完成