

▶ チョコ焼きまんじゅうの作り方



完成

1、材料

中力粉 200グラム

ドライイースト 4.5グラム

コンデンスミルク (練乳) 10グラム

塩 3グラム

炭酸水 110グラム

チョコ 1枚 ホワイトチョコでも良い。

2、

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軽く混ぜる。

3、炭酸水を入れて良くこねる。
生地を丸めてボールにラップをする。

4、きじをねかせる。

1時間ほど

次に4分の1のチョコを生地の中に入れる

▶ 5、醤油大さじ1

▶ 6、みりん大さじ1

▶ 7、味噌10グラム

この材料を鍋に入れて、火をかける

▶ 9、とろみが出たら火を止める。注意、蒸発してしまうと、たれがへってしまうので気をつけてください

▶ 10、蒸し器からまんじゅうを取り出してグリルに並べる。

▶ 11、スプーンの背を使って味噌だれを塗る。

▶ 12、焼き色をつける。

この時焦げないように確認してください。

完成！