

材料 8人前  
中力粉 230g  
ドライースト 4.5g  
コンデンスミルク 7.5g  
塩 3g  
温水 120g(35度)  
味噌 15g  
砂糖 25g  
みりん・醤油 大さじ2

#### 生地作り

1. 中力粉、ドライースト、コンデンスミルク、塩をボールに入れて軽く混ぜる。
2. 温水を少しずつ加えてよく混ぜる。
3. 生地を丸めてボールにラップをし、1時間ねかせる。

#### きな粉バター作り方

材料 マーガリン 大さじ8  
きな粉 大さじ10  
砂糖 大さじ8  
塩 少々

1. ボールに材料を全て入れてクリーム状になるまで混ぜる。  
スプーンの背を使って混ぜる。

## きな粉焼きまんじゅうの作り方



#### 生地を蒸す

1. 生地をガスでぬき8等分に分ける。
2. 分けた生地をまるめながらきな粉バターをいれる。
3. なべにまんじゅうを並べて20分蒸す。

#### まんじゅうを焼く

1. 蒸したまんじゅうをグリルに並べる。
2. スプーンの背を使って味噌だれを塗る。
3. 焼き色をつける。
4. お皿に盛りつけてきな粉バターを塗る。

#### 味噌だれの作り方

材料 味噌 10g 砂糖 15g  
みりん・醤油 大さじ1

1. なべに全ての材料を入れて火にかける。
2. ねろみが出てきたら火を止める。  
注意！ やりすぎるとなくなってしまいます。

# 完 成