栗入り！

あんこ焼きまんじゅう

材料①　（4人分）

・中力粉　150g
・ドライイースト　3g
・コンデスミルク（練乳）　5g
・塩　1．5g
・炭酸水　80g　温水でもOK

材料②　（味噌だれ）

・味噌　10g
・砂糖　15g
・みりん　大さじ1
・しょうゆ　大さじ1

材料③　（栗、あんこ）

・あんこ　1パック
・栗　1パック
※栗は細かく割り、3分の2ぐらいをあんこと混ぜる

生地作り

① 赤字の材料をボールに入れ、軽く混ぜる。
② 温水を加え、良くこねる。
※まとまりになったら、計8～10分よくこねる。
③ 生地を丸め、ボールにラップをする。

生地作り方②

④ 生地を約1時間寝かせる。
⑤ 生地のガスを抜き、8等分に分ける。
※蒸し器にお湯を沸かしておく。
⑥ 分けた生地であんこを包み、蒸し器にならべる。
⑦ 20分間蒸す。

味噌だれ作り

① 蒸している間に、鍋に全ての材料を入れて強火にかける。
② とろみが、ついたら火を止める。

焼きまんじゅうを焼く

① アルミホイルをくしゃくしゃにし、グリルにしく。
② 蒸し器から、まんじゅうを取り出しグリルに並べる　。
③ スプーンの背を使って、味噌だれを塗る。
④ 焼き色をつける。
⑤ トングで、取り出し皿に移す。
⑥ 味噌だれを塗りその上から栗をまぶす。

完成

砂糖の代わりに練乳を使っているため、冷めてもおいしい焼きまんじゅうを作ることができます。また、

炭酸水を使っているためさらにもちもちになります。

あんこと味噌だれが、マッチしてあきない美味しさをにつげんしました。また、栗を使っているためほのかな甘味も楽しめる焼きまんじゅうになっています。