

みそだれ入り焼きまんじゅう

- ◆ 材料 4人分 中力粉150グラム、ドライイースト3グラム、コンデンスミルク10グラム、塩1.5グラム
- ◆ 温水 35度80グラム みそだれ 味噌20グラム、砂糖30グラム、みりん大さじ1、醤油大さじ1
- ◆ 手順 温水以外をボウルに入れ、軽く混ぜる。それから、温水を入れ良く混ぜる。生地を丸めて、ボウルにラップをする。1時間程ねかせ、ガスを抜き1口サイズに分ける。蒸し器にお湯を沸かす。
- ◆ みそだれの材料をすべてなべに入れて、火にかける。とろみがでたら、OK。
- ◆ 1口サイズにわけた生地に、みそだれを入れる。
- ◆ 20分間蒸す。蒸したあと、グリルで焼きめがつくまで焼く。

完成！

群馬といえば、焼きまんじゅう。
焼きまんじゅうにひと手間加えた、
みそだれ入り焼きまんじゅうです。
中からみそだれが、とろーり♡

