

チョコ焼きまんじゅうの紹介



「1」

- 1 中力粉: 150グラム
- 2 ドライイースト: 3グラム
- 3 コンデンスミルク: 5グラム
- 4 塩: 1.5グラム
- 5 炭酸水: 110グラム
- 6 チョコ(板) 1枚

「3」

- 1 味噌 10グラム
- 2 みいん大さじ1
- 3 砂糖 10グラム
- 4 醤油大さじ1

「2」

- (1) 1から4の材料をボウルに入れて混ぜる。
- (2) 炭酸水を入れて混ぜる。
- (3) 生地をまるめ、ボウルにラップをする。
- (4) **約1時間**生地を寝かせる。
- (5) 生地を抜き、**8等分**に分ける。
- (6) 分けた生地をまるめ、チョコを入れ、蒸し器に並べる。
- (7) **20分間**蒸す。
- (8) グリルに並べる。
- (9) スプーンの背を使って味噌だれをぬる。
- (10) 焼き色をつけて、**完成!!!!!!!**

「4」

- すべての材料をなべにいれて、火にかける。
- トロミが出たら、火を止めて完成!**