

【酒粕まんじゅうの作り方】

- ①強力粉をふるいをかけておく
- ②餡を20gに分けて丸めておく
- ③酒粕200gと砂糖70gと水120mlを混ぜる。
- ③イースト菌10gを水で溶かしてミキサーにかける。
- ④強力粉の上で耳たぶくらいの柔らかさまで混ぜる。
- ⑤生地を25gに分けておく
- ⑥手に強力粉を付けながら、生地を広げ餡を包む。
- ⑦蒸し器にかける(約15分)

【酒粕まんじゅうづくりの分量 10個分】

- ・酒粕 … 200g
※大きめの場合は250gで
- ・砂糖 … 70g
- ・水 … 120ml
- ・イースト菌 … 10g
- ・餡 … 200g
※大きめの場合は250gで
- ・強力粉 … 適量