

## 酒まんじゅう

出来立ては絶品!

あら熱をとって、ラップで包んでおくと、しばらく柔らかく食べることができます。

### 材料（16個分）

酒粕・・・・・・・・・・60g  
三温糖・・・・・・・・・・150g  
酒・・・・・・・・・・70ml  
〔 薄力粉・・・・・・・・・・140g  
  上新粉・・・・・・・・・・60g  
  ベーキングパウダー・・・・小さじ2  
こしあん（好みで粒あん）・・・・300g  
5×5cmクッキングシート・・・・16枚

### 作り方

- ① 蒸し器の準備をする。
- ② クッキングシートを16枚準備する。
- ③ あんを16等分にする。
- ④ 薄力粉・上新粉・ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ⑤ 酒粕に三温糖を加えよく混ぜる。酒を加えてさらに混ぜる。  
（フードプロセッサーを使うと楽です。）
- ⑥ ①を加えて木べらで混ぜる。あらかた混ざったら、手でひとまとめにしておく。  
（生地が柔らかい時は、上新粉を足します。）
- ⑦ ③の生地も16等分し、④のこしあんを包む。クッキングシートにのせる。
- ⑧ 蒸気のたった蒸し器で、強火で12～14分蒸す。

