

もろこしまんじゅう

由来 秩父では加工用の黄色いとうもろこしが古くから作られています。
秋になると粉にしたものを使ってまんじゅうを作ります。いろりて焼いて
食べると香ばしくておいしいものです。

材料 (20個分)

皮	小麦粉	400 g
	とうもろこし粉	100 g
	重曹	15 g
	砂糖	100 g
	水	300mL

あん	小豆	400 g
	砂糖	300 g
	塩	1 g

作り方

(皮の作り方)

- ① 小麦粉、とうもろこし粉、重曹、砂糖を合わせてよくふるっておきます。
- ② ①に水を加えながら、木べらを使ってかき混ぜておきます。
- ③ 皮を45 gずつにしてちぎっておきます。

(あんの作り方)

- ① 小豆を洗って鍋に入れて火にかけ、沸騰したら湯を捨て、また水を加えてやわらかくなるまで煮ます。やわらかくなったら、砂糖と塩で味を整えあんに仕上げ、35 gずつに丸めておきます。

(仕上げ)

- ① 皮にあんを入れて形を整え、湯気の上だった蒸し器で15分蒸します。

