

鬼まんじゅう



材料 8個分

さつまいも・・・1本(約200g)

砂糖・・・・・・・・50g

※上白糖なら白いまんじゅうに、ブラウンシュガーならあめ色のまんじゅうになります

塩・・・・・・・・ふたつまみ

薄力粉・・・・・・・・80g

手順

1. さつまいもは5mm角のさいの目切りにして砂糖をまぶし馴染ませ、20分くらい置く
2. 水分が出てきたところで、塩をふたつまみ加えよく混ぜる
3. 薄力粉を加えて混ぜる(水分が足りないようなら、水をほんのちょっと垂らす)
4. クッキングシートにスプーンで生地を落としていく
5. 蒸し器で、17~20分蒸す