

まんじゅう〜2

○ 伝承料理のいわれ

七夕、お盆、十五夜等の行事に神様、仏様にお供えをしました。現在は、行事食として家族や近所・親戚と一緒に食べて楽しめます。

< 材 料 > 20個分

小麦粉	500g
重曹	20g
酢	100cc
水	200cc
砂糖	200g

あんこ玉 20個

< 作り方 >

- 1 小麦粉・重曹を混ぜよくふるっておく。
- 2 酢・水・砂糖を混ぜ皮を作る。
- 3 1と2を混ぜ皮を作る。
- 4 皮50gにあんこ(40g)を入れて包む。
- 5 4を蒸して出来上がり。

