

まんじゅう〜3

○ 伝承料理のいわれ

川越市の古谷地区は水田地帯で、米、麦の作付けがされ、人寄せの行事には必ず「おまんじゅう」を作りました。

昔は炭酸を使った「まんじゅう」でしたが、今の若い人達にも食してもらう様アレンジを加え、ベーキングパウダー、卵、牛乳を加えた、ふっくらした「まんじゅう」を作っています。

< 材 料 > 48個分

小麦粉	1 k g
重曹、ベーキングパウダー	各15 g
砂糖 (三温糖)	450 g
牛乳	380 g
酢	50 g
卵	1個
小豆あん	1680 g

< 作り方 >

- 1 小豆あんを35gを丸めておく。
- 2 小麦粉と重曹、ベーキングパウダーを混ぜ合わせ、3回ふるっておく。
- 3 砂糖、牛乳、酢、卵をミキサーにかける。
- 4 ふるっておいた粉に3を少しずつ加えて混ぜ合わせ、42gにわける。
- 5 4の皮に小豆あんを包み丸める。
- 6 蒸し器で15分程度蒸す。(火力により、蒸し時間は変化する。)

