



【材料】(8個分)

- ・博多白とろろ 1袋(55g)
- ・上白糖 110g
- ・上新粉 90g
- ・あんこ(こしあん) 190g

【作り方】

- ①上白糖をふるいにかける
- ②上白糖と自然薯を3回に分けて混ぜる。
- ③②に上新粉を混ぜる。
- ④③をよくこねる。
- ⑤かめはめ波!(したら駄目だよ)
- ⑥生地を一つ分にまるめてから、餡を包めるように広げる。
- ⑦餡を包んで、蒸気の上上がった蒸し器に固くしぼった布巾を敷いてその上にクッキングシートを敷き、お饅頭を並べる。中強火で10~12分蒸す。
- ⑧蒸し上がったらサラダ油で軽くふいた網に取り移し冷ます。

完成!!

野菜王国 (自然薯王国)

〒814-0101
福岡市城南区荒江 1-5-11-102
TEL,FAX : 092-775-8014
E-mail : info@yasaioukoku.com
営業時間 : 9 : 00 ~ 18 : 00

