利休まんじゅう

◇材料　26個分

薄力粉	200g
黒砂糖	90g
砂　糖	40g
熱　湯	65g
重　曹	小さじ1・1/2
水	小さじ2
こしあん	約400g
手粉（強力粉・片栗粉）	少々

準備

1. 薄力粉はふるっておく。
2. 重曹は分量の水で溶いておく。
3. こしあんは15gで丸めておく。

◇作り方

1. 黒砂糖と砂糖を混ぜ合わせ、熱湯を加え火にかけ少し煮詰める。
2. ①の砂糖液が完全に冷めたら水で溶いた重曹を加え混ぜる。
   ふるっておいた薄力粉を加えて、木べらで粉の白い部分が消えるまで
   手早く全体に混ぜ合わせる。
3. ②の生地に手粉（強力粉）を少しつけ板の上で力を入れながらしっかりとこねる。
   はじめはベトベトしますが、だんだんとまとまってきます。
   さらに耳たぶ位の硬さになるまでこね続け、棒状にしてラップに包み少し休める。
4. ③の生地を15gずつに切り分け、手粉（片栗粉）をつけこしあんを包み込み
   形を整え、敷き紙の上に置く。
5. 蒸気が上がった蒸し器に生地を並べ、表面に軽く霧を吹きかけ強火で
   約10分蒸す。
6. 蒸し上がったらうちわなどで扇ぎ、表面全体を急激に冷やす。

Point　生地を丸めるときに手粉（片栗粉）をつけすぎると、表面がつややかに蒸し上がりません。手粉は出来るだけ控えめにしてください。