

くるみ まんじゅう



◇ 材料

12個分

卵 ……………30g
砂糖 ……………50g
薄力粉 ……………100g
ベーキングパウダー…………2.5g
無塩バター ……………25g

《フィリング・トッピング》
小倉あん ……………20g×12ヶ
くるみ(形の良いもの) ……………12個
照り卵 ……………適量

準備

バターは薄くそいで
冷凍しておく。

◇ 作り方

1. 卵と砂糖を白っぽくなるまで泡立てる。
.....
2. 別のボウルにふるった粉にバターを入れ、ドレッジでそばろ状にする。
.....
3. 2.に1.を入れて混ぜる。
.....
4. 棒状にまとめ、扱いにくければ少し冷やす。
.....
5. 12等分(約17g)にしてあんを包み、俵型にする。
.....
6. 照り卵を2回塗り、くるみをのせて軽く押し込む。
.....
7. 170℃で17～18分焼成する。
.....

