



大星まんじゅう



ちょっと一言！

昔は、こどものおやつ定番でした。今では、地元直売所の人気商品として販売しています。

- ① さつまいもはよく洗い、1.5cmくらいのサイコロ型に切る。30分程度水に浸してあく抜きをした後、ザルにあげて水気を切っておく。
- ② ボウルに卵、水、味噌、砂糖を入れて泡だて器でかき混ぜる。小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるい入れる。
- ③ ②の全体をざっくり混ぜ、①のさつまいもの2/3を入れてよく混ぜる。
- ④ 蒸し器に紙カップを並べ、その中に③の生地をスプーンで適当に入れ、残りのさつまいもを生地の上に飾る。
- ⑤ 強火で15分蒸して完成。

15個分

材料名

分量

小麦粉

500g

ベーキングパウダー

10g

さつまいも

250g

味噌

60g

卵

2個

水

250cc

砂糖

175g

レシピを作った団体・人

平生町生活改善実行グループ連絡協議会[平生町]