

和菓子やさん
直伝!!

黒糖うさぎまんじゅう

あそびばる〜
さかえまちじょうかん
042(585)8281

材料 (20こ分)

かわ
黒糖 120g
氷 70g
小麦粉 200g
じゅうそう 6g

あんこ
小豆 130g
さとう 90g
塩 ひとつまみ

手粉用
小麦粉 たっぷり

おまんじゅうやさんに
うっているような
ぴっかぴかのおまんじゅうが
できますよー



あんこ(つぶあん)の作り方

1. 水にあずきを入れてはる

2. ぶとうしたらいちどおゆをこぼす

3. もういちど水をいれて...

4. やわらかくなるまで

5. 1時間くらい

6. ゆびでつぶせるくらいになったらそのまま

7. さめたあずきのなべに水をたっぷりいれて...

8. あずきが下にしずままだじっくりまつ「おどませる」といはず。

9. しずんだら上の水をしずかにする

10. さらしのふるりにあずきをいれる

11. 上からぎゅっとおしてしぼる

12. さとうとしおをいれて火にかけてはる

「はねるぞ? ちゅうい!!」

水がきれいになるまでくりがえす

かんせんにさませないと

おまんじゅうがぶくらまないと

1こ 15g くらい

あんこ玉をつくらせておく

ちゅうどいいかたさになったらなべのがべにこすりつけてさます

あらねつがとれたら川さいかたまりにしてバットに平らべてさます

かわの作り方

① ② ③ ④ ⑤

1. こくとうを水でとくつぶつぶがなくなるように!!

2. 水でといたじゅうそうを入れる

3. ぶらったこめぎこを①に入れる

4. ゴム棒でさっくり混ぜる

5. べたつきじなのどこなをしかりまぶしてね

2cmくらいの厚さに手粉をいれてその上で④をこねる

さぬ! まるめるよ!
つぎはうらめん!

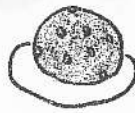
⑥



1コ20g
くらい

同じくらいの大きさになるように
きじをちぎる

⑦



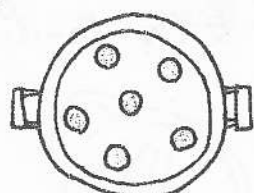
まるめ時から平たくしたきじにあんに玉を
のせ. 下からきじをのぼしてあんにきつつ



つまみめを
下にする.

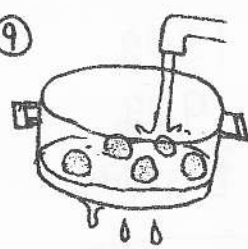


⑧



ふくらむのを. おまんじゅう
どうしをはなしてはらばる
(下にはわねばんをし)

⑨

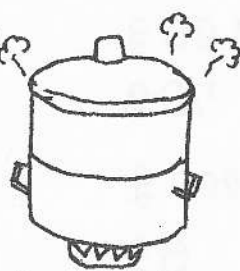


上から水をかけて
手半分を流す.



あつと
こぼれ
おろす!

⑩

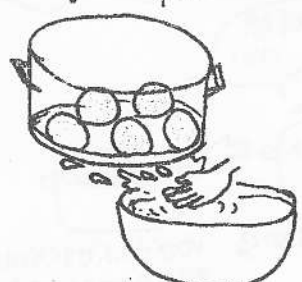


ゆげのあがったむしきに
かけて. 7~8分. ふがす



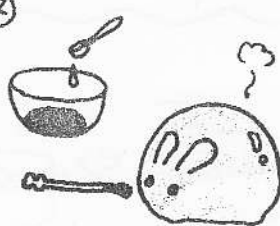
こ〜んぱに
ふくらむよ〜!!

⑪



ふかしあがったら. むしきの
そこのあなから. 水がはいる
ように. 手ですく. 水をかける

⑫



かくどいたココアどうき
耳と目をかいて...
どきあがり

あたたかいうちは
めしあがれ♡

