



かるかんまんじゅう



Point

かるかん粉がない場合は上新粉で代用できます。



材料 (8~10 個分)

かるかん粉 (上新粉)	125 g
自然薯	100 g
砂糖	150 g
水	75 cc
あんこ	110 g

作り方

- ① あんこはとりわけし、丸めて中心部を少しへこませた形にしておきます。
- ② 自然薯をすりおろし、水を少しずつ加え混ぜます。
- ③ ②に砂糖、かるかん粉を加え混ぜ合わせます。
- ④ アルミカップに③を大さじ1入れてから①のあんこをのせ、そのあとにもう一度大さじ1~2程度上から乗せて竹串などで形を整えます。型が崩れないようにココットなどの容器にアルミカップごといれます。
- ⑤ 蒸気の上った蒸し器に④を入れ、強火のままで25分蒸し、型から外します。