

いがまんじゅう 10個分

★材料

※	米粉	120g
	うき粉	30g
	砂糖	50g
	水	250g
	あんこ	200g
	もち米	少々
	食紅(3色)	少々

★作り方

- ① もち米は洗って、3色の食紅に1時間以上つけておく。
- ② あんを20gずつ丸めておく。
- ③ ※の材料を鍋に入れてよく混ぜ、中火にかける。
- ④ 餅状(半透明)になったら火を止め、10等分に分けてあんをつつむ。
- ⑤ あらかじめ食紅で着色しておいたもち米をのせる。
- ⑥ 蒸気のがった蒸し器で10~15分蒸します。

(レシピ作成：安城生活改善グループ 長谷部笑子)