

おいしいあんじょうレシピ

安城生活改善グループ（食育推進団体）提供

料理名

いがまんじゅう

材料（6個分）	作り方
米粉72g 浮き粉※18g 砂糖30g 水150cc あん120g もち米少々 食紅（赤・緑・黄）少々 ※小麦粉のでんぷんを精製したもの。 製菓材料店やインターネット等で購入できます。	【下準備】もち米を洗って、食紅に一晩つけておく。 ①あんを6等分に分けて丸める。 ②ボウルに米粉、浮き粉、砂糖を入れてよく混ぜる。 ③鍋に水を入れ、②を入れてよく混ぜてから、弱火にかける。 ④③が餅状（半透明）になったら火を止め、6等分に分けて①を包む（濡らしたまな板の上で包むと失敗しにくい）。 ⑤④に着色したもち米をのせて、蒸し器で10～15分蒸したら完成。

