

# なすのおまんじゅう

〈材料〉 5~6ヶ分

生地

- 地粉 200g (強力粉100g) ふるって  
(薄力粉100g) おく
- 塩 小さじ1
- なたね油 大さじ1
- きび砂糖 大さじ2~3
- ベーキングパウダー 小さじ1
- 水 1/2カップ位

あん

- なす 1本くらい
- 塩 少々
- 味噌 大さじ2 1/2
- 水 大さじ1
- 油 小さじ1

## 〈作り方〉

- ① ボールに地粉・塩・なたね油・きび砂糖・ベーキングパウダー・水を加え、よくこねる。  
(手につかない位の固さが目安です)
- ② 生地がまとまったら、30分程休ませる。
- ③ なすは1cm角に切り、塩をまぶす。  
味噌を水と油で溶いたものであえる。
- ④ 生地を5~6等分に包丁で切り分ける。
- ⑤ ④を15cm位の平たい丸に伸ばしあんを包んで口を閉じる。
- ⑥ 蒸気の上から蒸し器にまんじゅうを入れ強火で10~15分蒸して皮がふっくら火が通ったらできあがり。

