

ミルク まんじゅう



◇材料〈24個分〉

生地

薄力粉 ……………200g
重曹(タンサン) ……………小さじ1
水 ……………少々
練乳(コンデンスミルク) ……………200g
卵黄 ……………2個分

あん

白あん ……………400g
固ゆで卵黄 ……………2個

その他

打ち粉(強力粉) ……………適宜

◇作り方

1. ふるった粉をボールに入れ、練乳・水溶きした重曹・卵黄を順に加え混ぜる。
2. まとまったら2等分にしてラップに棒状に包み、冷蔵庫で寝かせて扱いやすくする。
3. 白あんに黄身を加えてよく練り、24等分にして丸めておく。(約20g)
4. 休ませた生地を24等分(20g弱)にカットする。(打ち粉使用)
5. 生地にあんを包んで、天板に並べ、予熱したオーブンで160℃～170℃で12分焼成する。

