

# 利休 まんじゅう



## ◇ 材料

26個分

薄力粉 …………… 200g  
黒砂糖 …………… 90g  
砂糖 …………… 40g  
熱湯 …………… 65g  
重曹 …………… 小さじ1・1/2  
水 …………… 小さじ2

こしあん …………… 約400g  
手粉(強力粉・片栗粉) …………… 少々

### 準備

1. 薄力粉はふるっておく。
2. 重曹は分量の水で溶いておく。
3. こしあんは15gで丸めておく。

## ◇ 作り方

1. 黒砂糖と砂糖を混ぜ合わせ、熱湯を加え火にかけ少し煮詰める。
2. ①の砂糖液が完全に冷めたら水で溶いた重曹を加え混ぜる。  
ふるっておいた薄力粉を加えて、木べらで粉の白い部分が消えるまで手早く全体に混ぜ合わせる。
3. ②の生地到手粉(強力粉)を少しつけ板の上で力を入れながらしっかりとこねる。  
はじめはベトベトしますが、だんだんとまとまってきます。  
さらに耳たぶ位の硬さになるまでこね続け、棒状にしてラップに包み少し休める。
4. ③の生地を15gずつに切り分け、手粉(片栗粉)をつけこしあんを包み込み形を整え、敷き紙の上に置く。
5. 蒸気が上がった蒸し器に生地を並べ、表面に軽く霧を吹きかけ強火で約10分蒸す。
6. 蒸し上がったらうちわなどで扇ぎ、表面全体を急激に冷やす。



生地を丸めるときに手粉(片栗粉)をつけすぎると、表面がつややかに蒸し上がりません。手粉は出来るだけ控えめにしてください。