

# くるみ まんじゅう



## ◇ 材料

12個分

卵 ……………30g  
砂糖 ……………50g  
薄力粉 ……………100g  
ベーキングパウダー……………2.5g  
無塩バター ……………25g

《フィリング・トッピング》  
小倉あん ……………20g×12ヶ  
くるみ(形の良いもの) ……………12個  
照り卵 ……………適量

### 準備

バターは薄くそいで  
冷凍しておく。

## ◇ 作り方

1. 卵と砂糖を白っぽくなるまで泡立てる。
2. 別のボウルにふるった粉にバターを入れ、ドレッジでそばろ状にする。
3. 2.に1.を入れて混ぜる。
4. 棒状にまとめ、扱いにくければ少し冷やす。
5. 12等分(約17g)にしてあんを包み、俵型にする。
6. 照り卵を2回塗り、くるみをのせて軽く押し込む。
7. 170℃で17～18分焼成する。

