

# 栗まんじゅう



## ◇ 材料

10個分

### 《生地》

卵 ……………40g  
砂糖 ……………50g  
白あん ……………30g  
薄力粉 ……………90g  
アーモンドプードル ……………10g  
スキムミルク ……………10g  
イスハタ ……………1g

### 《あん》

白あん ……………約300g  
栗甘露煮 ……………約80g  
《ドリュール》  
卵黄 ……………1個分  
みりん ……………小さじ1  
《トッピング》  
けしの実 ……………適宜

## ◇ 作り方

1. ボウルに卵と砂糖を入れて
2. 木杓子ですり混ぜ、クリーム状にする。  
こしあんを入れて混ぜる。
3. 粉類を入れてなめらかになるまでこね、10等分にして丸める。
4. あんより1回り大きく伸ばして包み、形を整える。
5. 卵黄とみりんを合わせたものを2度塗りし、けしの実をふる。
6. 予熱したオーブンで170℃:15~16分焼成する。

### 準備

1. 栗は細かく刻んであん混ぜて10等分に丸めておく。
2. 粉類はあわせてふるっておく。



\*イスハタ\*

膨張剤で、和菓子の蒸しまんじゅうや焼き菓子に使われます