

米粉くずまんじゅう

米粉にくず粉をくわえた、ふんわりやさしい食感のおまんじゅう



材料(15 個)

米粉	……	65g
くず粉	……	35g
水	……	300ml
つぶあん	……	150g
きな粉	……	50g
砂糖	……	大さじ 1
塩	……	ひとつまみ

作り方

- 1 つぶあんは、10g ずつにわけて、丸めておく。
 - 2 バットにきな粉、砂糖、塩を入れまんべんなく広げる。
 - 3 なべに米粉、くず粉、水を入れて泡立て器でかきまぜる。
 - 4 3 を泡立て器でかき混ぜながら中火で加熱する。
 - 5 4 がかたまりかけてきたら、泡立て器をへらに変える。火を弱めて、なめらかになるまで 5 分程度、練り続ける。
 - 6 2 に 5 を入れて広げる。15 等分にする。
 - 7 温かいうちに 6 をひとつずつ手に広げ、あんを置き、丸める。
周囲にきなこをたっぷりまぶす。
- ・食べる1時間前くらいに冷蔵庫に入れてひやしても。